

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 15 vom 06.04.-10.04.2026

Schule Mümmelmannsberg

MONTAG



Menü Extra-Menü für Vegetarier

---	---

DIENSTAG



Menü Extra-Menü für Vegetarier

Paniertes Hähnchenschnitzel^{4,4a} mit Tomatensoße-Primavera ^{1,4,4a,6,9} und -Spaghetti ^{*4,4a}	Kleine Ofenkartoffeln Rustik mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) oder -Reis [*]
Möhrensalat	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Radieschen, und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

Menü Extra-Menü für Vegetarier

-Makkaroni ^{*4,4a} oder -Vollkornmakkaroni ^{*4,4a}	---
mit grüner Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1,6})	
Möhrensalat	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Radieschen, und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

MITTWOCH



Menü Extra-Menü für Vegetarier

Rindergulasch^{4,4a,6,9}	Geschneitztes aus Bio-Soja^{*4,4a,6,12}
mit Karotten, Erbsen, -Reis [*] und Spätzle ^{1,4,4a}	mit Karotten, Erbsen, -Reis [*] und Spätzle ^{1,4,4a}
Quark-Früchtemüsl ^{4,4d,6}	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais [*] und French-Dressing ^{1,6,10}	

DONNERSTAG



Menü Extra-Menü für kein Fischesser

3 panierte Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Eieromelette^{1,6}
mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

FREITAG



Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-B • Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Die Menüs und Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Übertragungen auf Produkte, die dieses Allergen grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.

- 1 - enth. Ei
- 2 - enth. Erdnüsse
- 3 - enth. Fisch
- 4 - enth. Gluten
- 4a - enth. Weizen

- 4b - enth. Roggen
- 4c - enth. Gerste
- 4d - enth. Hafer
- 4e - enth. Dinkel
- 4f - enth. Kamut
- 5 - enth. Krebstiere
- 6 - enth. Milch einschl. Laktose
- 7 - enth. Schalenfrüchte
- 7a - enth. Mandeln
- 7b - enth. Haselnuss

- 7c - enth. Walnuss
- 7d - enth. Cashewnuss
- 7e - enth. Pekannuss
- 7f - enth. Paranuss
- 7g - enth. Pistazie

- 7h - enth. Macadamianuss
- 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite
- 9 - enth. Sellerie
- 10 - enth. Senf
- 11 - enth. Sesam

- 12 - enth. Soja (gen-tech-frei)
- 13 - enth. Lupinien
- 14 - enth. Weichtiere

- A - mit Farbstoff
- B - mit Konservierungsstoff
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt

- F - geschwärzt
- G - mit Phosphat
- H - mit Süßungsmittel
- J - gewachst