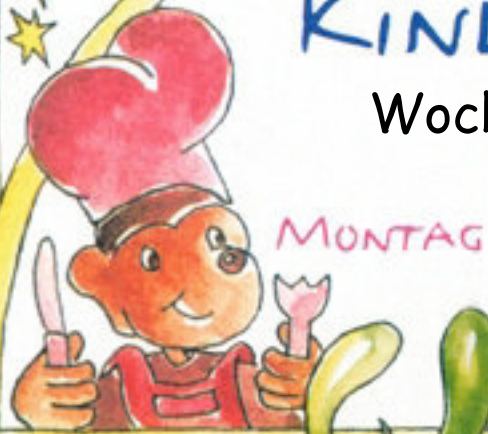


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 19 vom 04.05.-08.05.2026

Schule Mümmelmannsberg



MONTAG

Menü Extra-Menü für Vegetarier

-Gabelspaghetti* ^{4,4a}	---
mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüberstreuen	
Vanillejoghurt ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü Extra-Menü für Vegetarier

-Rigatoni* ^{4,4a} oder -Vollkornspiralen* ^{4,4a}	-Rigatoni* ^{4,4a} oder -Vollkornspiralen* ^{4,4a}
mit Rinderbolognaise ^{4,4a}	mit veganer Bolognaise ^{4,4a} (aus Erbsenprotein)
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Kohlrabi, -Mais*, Möhre und American-Dressing ^{1,6,9,10}	



MITTWOCH

Menü Extra-Menü für Vegetarier

Crispy No Chikenschnitzel ^{4,4a,4d,9,12} (aus Pflanzenprotein) mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9}	---
Bohnen, Karotten, -Reis* und Kartoffeln	
Kirschquark ⁶	
Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Gurke, -Mais* und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

Menü Extra-Menü für Vegetarier

3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}	---
mit Apfelmus ^c und Vanillesoße ⁶	
Obst	
Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü Extra-Menü für kein Fischesser

Panierte Lachsschnitte ^{3,4,4a,10} (Aqualkultur)	Vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)
Kartoffelpüree ⁶ und -Reis*	Kartoffelpüree ⁶ und -Reis*
Paprikastick	
Salatbar mit Römersalat, -Mais*, Cocktail-Tomaten, Möhre und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

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



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. Lupinier
- 14 - enth. Weichtiere

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

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