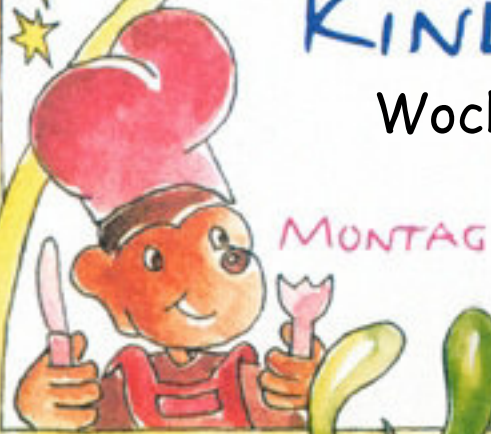


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 21 vom 18.05.-22.05.2026

Schule Mümmelmannsberg



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Rinderfrikadelle<sup>1,4,4a,9,10</sup></b>	<b>Vegane Knusperfrikadelle<sup>4,4a</sup></b> (aus Weizenprotein)
mit Bratensoße <sup>4,4a,6,9</sup> Erbsen, Blumenkohl, Kartoffelpüree <sup>6</sup> und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Erbsen, Blumenkohl, Kartoffelpüree <sup>6</sup> und Kartoffeln
Milchreis <sup>5</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>3 kleine Pfannkuchen<sup>1,4,4a,6</sup></b>	---
mit Apfelmus <sup>6</sup> und Erdbeersoße	
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Möhre, -Mais*, Rettich und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
- <b>Makkaroni*<sup>4a</sup></b> <b>oder Gnocchi<sup>1</sup></b>	---
mit vegetarischer Soße <sup>4,4a,6,9</sup> „Carbonara Art“	
Erdbeerquark <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, -Mais* und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>2 Chicken Bärs<sup>4,4a</sup></b>	<b>No Chicken-Patty<sup>4,4a,4d,9,12</sup></b> (aus Weizenprotein)
mit Tomatenfrisch- käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Balkangemüse, Mais, -Gabelspaghetti* <sup>4,4a</sup> und kleinen Ofenkartoffeln Rustik	mit Tomatenfrisch- käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Balkangemüse, Mais, -Gabelspaghetti* <sup>4,4a</sup> und kleinen Ofenkartoffeln Rustik
Obst	
Salatbar mit Endiviensalat, Karottenraspel, Paprika, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Lange -Spaghetti*<sup>4,4a</sup></b>	---
mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> und Käse zum drüberstreuen	
Gurkensalat	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Tomate und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

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 vorbeschriebenen 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. Lupinene
- 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