

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 23 vom 01.06.-05.06.2026

Schule Mümmelmannsberg

MONTAG



Menü Extra-Menü für Vegetarier

Knusperfrikadelle^{4,4a} (aus Weizenprotein)	---
mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Fingermöhren, Blumenkohl, Kartoffelgratin ⁶ und Kartoffeln	
Erdbeeryoghurt ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,9,10}	

DIENSTAG



Menü Extra-Menü für Vegetarier

BIO-Spiralnudeln^{*4,4a} oder BIO-Vollkornspiralen^{*4,4a}	BIO-Spiralnudeln^{*4,4a} oder BIO-Vollkornspiralen^{*4,4a}
mit Rinder- bolognese ^{4,4a}	mit veganer Bolognese ^{4,4a} (aus Erbsenprotein)
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, BIO -Mais [*] , Möhre, Paprika, Gurke, und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	

Menü Extra-Menü für Vegetarier

Hähnchenmedaillon	Paniertes No Chicken Steak^{4,4a,4d,9,12} (aus Weizenprotein)
mit Champignonrahmsoße ^{4,4a,6} , Erbsen, Romanesco, BIO -Reis [*] und Schupfnudeln ^{1,4,4a}	mit Champignonrahmsoße ^{4,4a,6} Erbsen, Romanesco, BIO -Reis [*] und Schupfnudeln ^{1,4,4a}
Aprikosenquark ⁶	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,10}	

MITTWOCH

Menü Extra-Menü für Vegetarier

BIO-Makkaroni^{*4,4a} oder BIO-Vollkornmakkaroni^{*4,4a}	---
mit Tomatenwürfel in Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} und Blattspinat ^{4,4a,6,9}	
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate, BIO -Mais [*] und Curry-Dressing ^{1,6,10}	

DONNERSTAG



Menü Extra-Menü für kein
Fischesser

3 panierte Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Blumenkohl-Käse- Medaillon^{1,4,4a,6,9}
mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} , kleinen Ofenkartoffeln und Kartoffelpüree ⁶	mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} , kleinen Ofenkartoffeln und Kartoffelpüree ⁶
Knabbermöhren	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Radieschen, Gurke und Dill-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 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. 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