KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 45 vom 02.11.-06.11.2026

Schule Mümmelmannsberg

MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Gemüsefrikadelle[1,4,4a] **„natur“** **(aus Möhren, Erbsen, Mais)** mit Sahnesoße[4,4a,6,9] Karottenbällchen, Kartoffelpüree[6] und Bio-Reis*	---
Erdbeerjoghurt[6]	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing[1,6,9,10]	

DIENSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchenmedaillon mit Bratensoße[4,4a,6,9] Fingermöhren, Brokkoli, Knopfnudeln[1,4,4a,4e] und Kartoffeln	**Milchschnitzel „natur“**[1,4,4a,6,12] mit vegetarischer Rahmsoße[4,4a,6,9] Fingermöhren, Brokkoli, Knopfnudeln[1,4,4a,4e] und Kartoffeln
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Bio-Mais*, Möhre, Paprika, Gurke, und Kräuter-Dressing[1,6,10]	

MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchenkeule mit Rahmsoße[4,4a,6,9] Mais, gestobten Kohlrabi[1,4,4a,6], Kartoffelspalten und -Reis*	**3 Vegane Nuggets**[4,4a] **(aus Weizenprotein)** mit Rahmsoße[4,4a,6,9] Mais, gestobten Kohlrabi[1,4,4a,6], Kartoffelspalten und Kartoffelpüree[6]
Aprikosenquark[6]	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing[1,6,10]	

DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchenbrustspieß mit Champignon-rahmsoße[4,4a,6], Erbsen, Rotkohl[4,4a], Bio-Reis* und Schupfnudeln[1,4,4a]	**Paniertes No Chicken Steak**[4,4a,4d,9,12] (aus Weizenprotein) mit Champignon-rahmsoße[4,4a,6] Erbsen, Rotkohl[4,4a], Bio-Reis* und Schupfnudeln[1,4,4a]
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate, Bio-Mais* und Curry-Dressing[1,6,10]	

FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
3 panierte Fischstäbchen[3,4,4a] **(MSC, Seelachs)** mit Petersiliensoße[4,4a,6,9], kleinen Ofenkartoffeln und Kartoffelpüree[6]	**Blumenkohl-Käse-Medaillon**[1,4,4a,6,9] 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]	

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 vorbezeichnetn 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. Lupinen
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