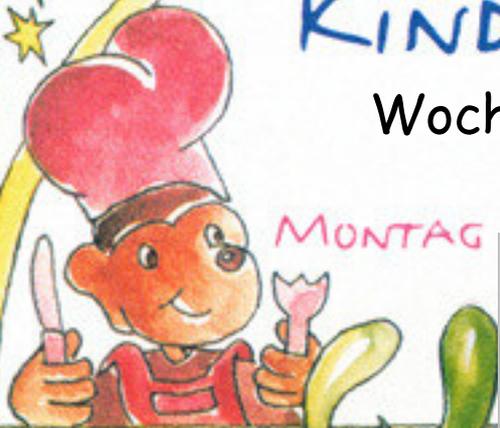


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 17 vom 21.04.-25.04.2025

Schule Alsterredder



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
---	---

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>4 Rindfleischbällchen</b>	<b>4 Sojabällchen<sup>1,2</sup></b>
mit Käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Karotten, Balkangemüse, -Reis* und Kartoffelspätzle <sup>1,4,4a</sup>	mit Käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Karotten, Balkangemüse, -Reis* und Kartoffelspätzle <sup>1,4,4a</sup>
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>4 Chicken Nuggets<sup>4,4a,9</sup></b>	<b>4 Vegetarische Nuggets<sup>1,4,4a,4d,6</sup></b>
mit Ketchup <sup>9</sup> kleine Ofenkartoffeln und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit Ketchup <sup>9</sup> kleine Ofenkartoffeln und Kartoffelpüree <sup>6</sup>
Möhrensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
<b>Pastatag</b>	<b>2 panierte Gemüsestäbchen<sup>1,4,4a,6</sup></b>
Verschiedene -Nudeln* <sup>4,4a</sup> mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> , grüne Pestosoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> , Rinderbolognaise <sup>4,4a</sup> , Parmesan <sup>1,6</sup> , Gouda <sup>6</sup> und Basilikum	mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> , Mais, Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln
Bananenquark <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
<b>Grillfisch<sup>3</sup> („mediterran gewürzt“)</b>	<b>2 panierte Gemüsestäbchen<sup>1,4,4a,6</sup></b>
mit Kräutersahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup> Mais, Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> , Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln	mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> , Mais, Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

Unsere Zertifizierungsnummer: \*DE-SH-012-1272. Alle Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

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. 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