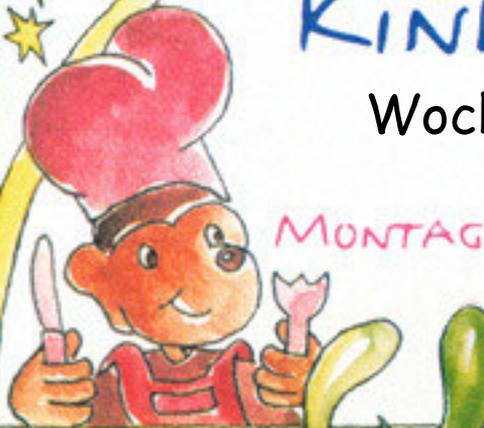


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 25 vom 16.06.-22.06.2025

Schule Alsterredder



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
- Gabelspaghetti* ^{4,4a}	---
mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüberstreuen	
Erdbeeryoghurt ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
3 Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	2 Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6}
mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} , Kartoffelpüree ⁶ und -Reis*	mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} , Kartoffelpüree ⁶ und -Reis*
Gurkensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
4 Chicken Nuggets ^{4,4a,9}	4 Veggi Nuggets ^{1,4,4a,4d,6}
mit „süß-saurem“ Dip ⁹ Mais, Röstkartoffeln und Kartoffelpüree ⁶	mit „süß-saurem“ Dip ⁹ Mais, Röstkartoffeln und Kartoffelpüree ⁶
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Sojageschnetzeltes ^{4,4a,6,12} mit Bio-Soja* ¹²	---
mit Erbsen, Blumenkohl, Knopfnudeln ^{1,4,4a,4e} und -Reis*	
Pfirnsichquark ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Milchschnitzel ^{1,4,4a,6,12} „natur“	---
mit grüner Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ¹⁶), Rote Pesto-Soße ^{1,4,4a,6,9} und -Spaghetti* ^{4,4a}	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Unsere Zertifizierungsnummern sind für Bio-Produkte und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen^{1,6,10} 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 vorbezeichneten 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. 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 Konservierungsstoff
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt

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

