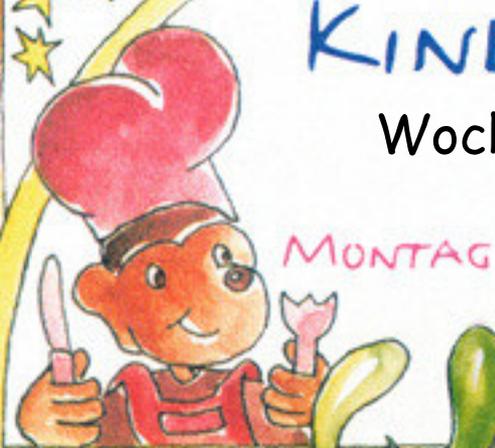


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 28 vom 07.07.-11.07.2025

Schule Alsterredder



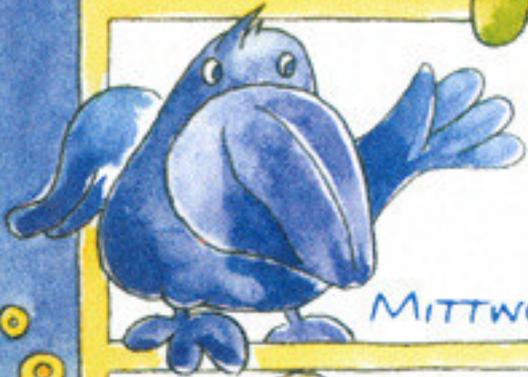
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchenbrustspieß	4 Gemüse-Köttbullar¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)
mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} Mais, Erbsen, Kartoffeln und Knopfnudeln ^{1,4,4a,4e}	mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} Mais, Erbsen, Kartoffeln und Knopfnudeln ^{1,4,4a,4e}
Schokopudding ⁵	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
5 kleine Kartoffeltaschen⁶	---
mit Frischkäsefüllung ⁶ Fingermöhren, buntes Rahmgemüse ^{4,4a,6,9} und Champignonrahmsoße ^{4,4a,6}	
Obst	
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 Vegt. Valess Nuggets^{1,4,4a,4d,6} (auf Milchbasis)	---
mit Ketchup ⁹ , kleinen Ofenkartoffeln und Kartoffelpüree ⁶	
Möhrensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Eieromlette^{1,6}	---
mit holländischer Soße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen, Bohnen, -Reis* und Röstkartoffeln	
Bananenquark ⁴	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
Grillfisch³ (MSC) „mediterran gewürzt“	2 Panierte Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie, Käse ⁵)
mit Kräutersahnesoße ^{4,4a,6,9} Mais, Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Mais, Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-912-12009-B** Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Zutaten und Soßen 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 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/Sulfit
- 9 - enth. Sellerie
- 10 - enth. Senf
- 11 - enth. Sesam

- 12 - enth. Soja (gen-tech-frei)
- 13 - enth. Lupin
- 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