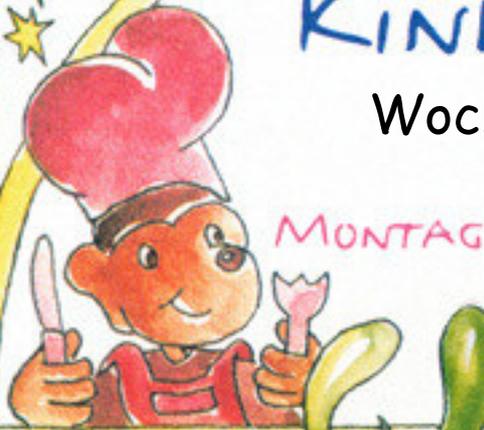


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 33 vom 11.08.-15.08.2025

Schule Alsterredder



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Bunte Gemüse-Kartoffelsuppe ^{4,4a,9}	Eieromelette ^{1,6}
mit einem Geflügelwürstchen ^{B,C} und einem Brötchen ^{4,4a}	mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Schupfnudeln ^{1,4,4a} und Kartoffeln 
Vanillepudding 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
Rinder-geschnetzeltes ^{4,4a,6,9}	Vegetarisches Frikassee ^{1,4,4a,4d,6,9}
mit Mais, Erbsen, Knopfnudeln ^{1,4,4a,4e} und  -Reis*	mit Mais, Erbsen, Knopfnudeln ^{1,4,4a,4e} und  -Reis*
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
2 Panierte Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie, Käse ⁶)	---
mit cremiger Champignonsoße ^{4,4a,6,9} , Tomatensoße ^{4,4a,6} , Spätzle ^{1,4,4a} und Gnocchis	
Bananenquark ⁵ 	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10} 	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
4 vegane Hackbällchen ^{4,4a,10} (aus Weizenprotein)	---
mit vegetarischer Rahmsauce ^{4,4a,6,9}	
Brokkoli, Karotten,  -Reis* und Kartoffelpüree ⁶ 	
Obst 	
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
Panierte Lachsschnitte ^{3,4,4a,10} (Aqualultur)	Vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) Kartoffelpüree ⁶ und Kartoffeln 	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) Kartoffelpüree ⁶ und Kartoffeln
Gurkenstick 	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10} 	

Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-1272.  und -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. 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