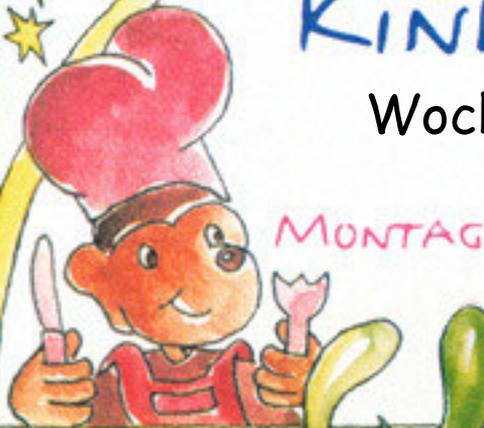


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 34 vom 18.08.-22.08.2025

Schule Alsterredder



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Hähnchensteak</b>	<b>Paniertes Milchschnitzel</b> <sup>1,4,4a,4d,6,12</sup>
mit karibischer Kokossoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> , Brechbohnen, Mais, -Gabelspaghetti* <sup>4,4a</sup> und Kartoffelpüree <sup>5</sup>	mit karibischer Kokossoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> , Brechbohnen, Mais, -Gabelspaghetti* <sup>4,4a</sup> und Kartoffelpüree <sup>5</sup>
Mangojoghurt <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Kleine Ofenkartoffeln Rustik</b>	---
mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) und -Reis* <sup>4</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 kein Süßesser
<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>1,4,4a,6</sup>	-Farfalle* <sup>4,4a</sup>
mit Apfelmus <sup>c</sup> und Vanillesoße <sup>6</sup>	mit grüner Pesto-Sahnesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano <sup>1,6</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 Vegetarier
<b>Gemüse-Curry</b> <sup>4,4a,6,9</sup>	---
aus Blumenkohl, Möhren, Erbsen mit kleinen Ofenkartoffeln und -Reis* <sup>4</sup>	
Quark-Früchtemüsli <sup>4,4d,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>3 Fischstäbchen</b> <sup>3,4,4a</sup> (MSC. Seelachs)	<b>Eieromelette</b> <sup>1,6</sup>
mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> , Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln	mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> , 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. -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 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. Lupinere
- 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

