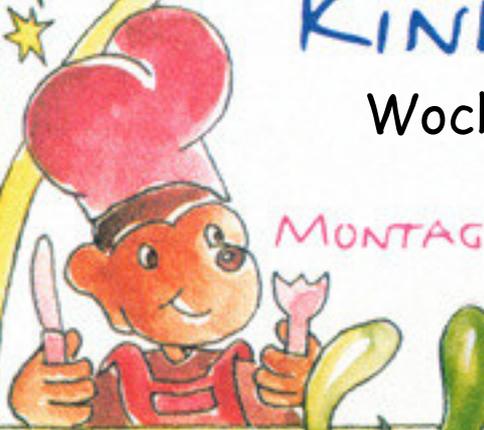


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 35 vom 25.08.-29.08.2025

Schule Alsterredder



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
3 Chicken Balls mit Fischkäsefüllung^{4,4a,4c,6}	4 Gemüse-Köttbullar¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)
mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse, Kartoffelpüree ⁶ und kleinen Ofenkartoffeln Rustik	mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse, Kartoffelpüree ⁶ und kleinen Ofenkartoffeln Rustik
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
Hähnchenkebab	Pierogi Ruski^{1,4,4a,6}
mit Zwiebeln, Tzatziki ⁶ und - Reis [*]	(Nudeltaschen mit Kartoffel- Quarkfüllung ^{1,4,4a,6}) mit Kräutersoße ^{4,4a,6,9} und -Farfalle ^{*4,4a}
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
Pastinaken Rösti^{1,4,4a,4d}	---
mit Holländischer Soße ^{1,4,4a,6,9} Brokkoli, Blumenkohl, Kartoffeln und Schupfnudeln ^{1,4,4a}	
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
Gemüsesuppe^{1,6,9} aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie ⁹ , Porree	---
mit Eieinlage ^{1,6} und einem Mehrkornbaguette- brötchen ^{4,4a,4b,4c,4d}	
Erdbeerquark ⁶	
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
Lachschnitte^{3,9} (Aquakultur) Achtung: kann Gräten enthalten	Knusperfrikadelle^{4,4a} (aus Weizenprotein)
mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Kartoffelpüree ⁶ und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Kartoffelpüree ⁶ und Kartoffeln
Gurkenstück	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen	

Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12008-B. Unsere ausgewählten 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. Lupinene
- 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