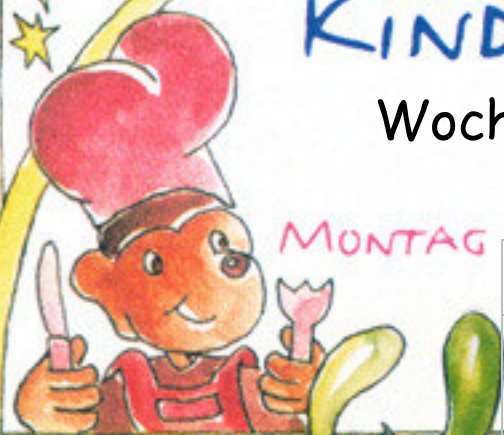


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 48 vom 24.11.-28.11.2025

Schule Alsterredder

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

**Paniertes
Hähnchenschnitzel^{4,4a}**

**Crispy No Chicken-
Schnitzel^{4,4a,4d,9,12}**
(aus Pflanzenprotein)

mit Geflügelsoße^{4,4a,6,9} Mais,
Brokkoli, kleinen
Ofenkartoffeln und
Kartoffeln

mit vegetarischer Soße^{4,4a,6,9}
Mais, Brokkoli, kleinen
Ofenkartoffeln und
Kartoffeln

Vanillepudding⁶

Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais,
Zwiebeln und verschiedene Soßen^{1,6,10}

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Lasagne vom Rind^{4,4a,6,9}

**Vegetarisches Frikassee
aus Vales auf
Milchbasis^{1,4,4a,4d,6,9}**

„traditionell
Italienisch“

mit Erbsen, Karotten
und -Reis*

Obst

Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais,
Zwiebeln und verschiedene Soßen^{1,6,10}

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

**4 Kartoffel-
puffer^{1,4,4a,4d,9}**

4 Vegane Hackbällchen^{4,4a,10}
(aus Weizenprotein)

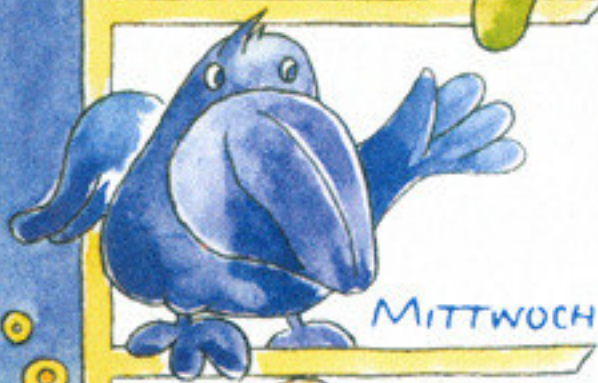
mit Apfelmus^c
oder Zimt/Zucker

mit vegetarischer
Bratensoße^{4,4a,6,9,10} Möhren,
Blumenkohl, Kartoffelgratin⁶
und Spätzle^{1,4,4a}

Mandarinenquark⁶

Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais,
Zwiebeln und verschiedene Soßen^{1,6,10}

MITTWOCH



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

**Rindfleisch Burger¹⁰ zum
selber bauen**

**„No Beef Burger“
zum selber bauen^{4,4a,4c,12,A,C}**
(aus Pflanzenprotein)

Hamburgerbrötchen^{4,4a,11},
Ketchup, Käsescheibe⁶,
Gurkenscheiben^{10,H}
und Wedges

Hamburgerbrötchen^{4,4a,11}
Ketchup, Käsescheibe⁶,
Gurkenscheiben^{10,H}
und Wedges

Banane

Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais,
Zwiebeln und verschiedene Soßen^{1,6,10}

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für kein
Fischesser

Panierte Lachsschnitte^{3,4,4a,10}
(Aquakultur)

Karotten Rustikal

mit Petersiliensoße^{4,4a,6,9}

mit Petersiliensoße^{4,4a,6,9}

-Reis* und Kartoffeln

-Reis* und Kartoffeln



Gurkenstick

Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais,
Zwiebeln und verschiedene Soßen^{1,6,10}

FREITAG



Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-12009-B* * Unsere ausgewiesenen 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 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. 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. Lupinen
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