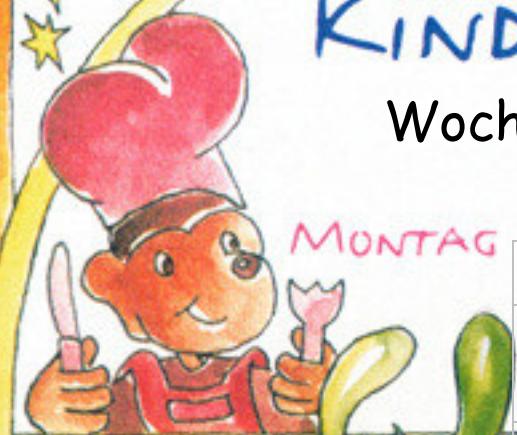


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 50 vom 08.12.-12.12.2025

Schule Alsterredder



Menü

Gemüsesuppe⁹ aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie⁹, Porree mit Hühnerfleischeinlage und einer Brotstange^{4,4a}

Schokopudding⁶

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

Menü

4 Sojabällchen¹²

mit Käsesoße^{1,4,4a,6,9}, Preiselbeersoße^{4,4a,6,9,H}, Karotten, -Reis* und Kartoffelpüppchen^{1,4,4a}

Schoko-Weihnachtsmann^{6,12}

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

Menü

4 Chicken Nuggets^{4,4a,9}

mit Ketchup, Kartoffeln Rustik und Kartoffelpüree⁶

Möhrensalat

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

Menü

Sojabolognese^{4,4a,12} aus -Soja*¹²

mit Bohnen, Erbsen, -Gabelspaghetti*^{4,4a} und -Reis*

Bananenquark*

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

Menü

Grillfisch^{3,6} (MSC, Seelachs) „mediterran gewürzt“

mit Kräutersahnesoße^{4,4a,6,9}, 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}

Extra-Menü für kein Fischesser

2 panierte Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie⁹, Käse*)

mit Kräutersahnesoße^{4,4a,6,9}, Rahmspinat^{4,4a,6,9}, Mais, Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln

Die Menüs und Komponenten mit dem "Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Unsere Zertifizierungsnr.: *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 Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte 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 | 4b - enth. Roggen | 5 - enth. Krebstiere | 7c - enth. Walnuss | 7h - enth. Macadamianuss | 12 - enth. Soja | A - mit Farbstoff | F - geschwärzt |
| 2 - enth. Erdnüsse | 6 - enth. Milch einschl. | 7d - enth. Cashewnuss | 8 - enth. Schwefeloxid/ (gen-tech-frei) | 8 - enth. Schweißstoff | B - mit Konservierungsstoff | G - mit Phosphat | |
| 3 - enth. Fisch | 4c - enth. Gerste | 7e - enth. Pekannuss | Sulfite | 13 - enth. Lupinen | C - mit Antioxidationsmittel | H - mit Süßungsmittel | |
| 4 - enth. Gluten | 4d - enth. Hafer | 7f - enth. Paranuss | 9 - enth. Sellerie | 14 - enth. Weichtiere | D - mit Geschmacksverstärker | J - gewachst | |
| 4a - enth. Weizen | 4e - enth. Dinkel | 7g - enth. Pistazie | 10 - enth. Senf | 11 - enth. Sesam | E - geschwefelt | | |
| | 4f - enth. Kamut | 7b - enth. Haselnuss | | | | | |