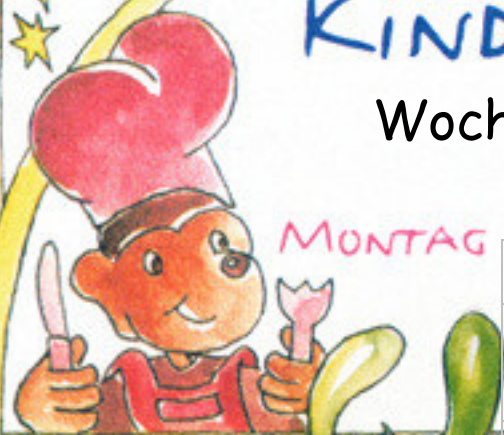


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 50 vom 08.12.-12.12.2025

Schule Alsterredder

MONTAG

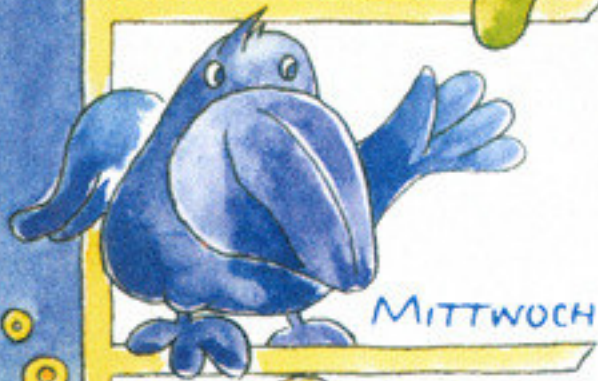


Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Gemüsesuppe ⁹ aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie ⁹ , Porree mit Hühnerfleischinlage und einer Brotstange ^{4,4a}	Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{1,4,4a,6,9} mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} Mais, Erbsen, Kartoffeln und Knopfnudeln ^{1,4,4a,4e}
Schokopudding 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
4 Sojabällchen ¹² mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} Preiselbeersoße ^{4,4a,6,9,H} , Karotten, -Reis* und Kartoffelspätzle ^{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}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
4 Chicken Nuggets ^{4,4a,9} mit Ketchup, Kartoffeln Rustik und Kartoffelpüree ⁶	4 Vegt. Vales Nuggets ^{1,4,4a,4d,6} (auf Milchbasis) mit Ketchup, Kartoffeln Rustik und Kartoffelpüree ⁶
Möhrensalat Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Sojabolognese ^{4,4a,12} aus BIO-Soja ¹² mit Bohnen, Erbsen, -Gabelspaghetti* ^{4,4a} und -Reis*	---
Bananenquark ⁵ 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
Grillfisch ^{3,6} (MSC, Seelachs) „mediterran gewürzt“ mit Kräutersahnesoße ^{4,4a,6,9} , Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Mais, Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln	2 panierte Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie ⁹ , Käse ⁹) 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}	

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/Sulfit
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