

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 04 vom 19.01.-23.01.2026

Schule Alsterredder

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Vegetarische Tortellini^{1,4,6}

oder -Rigatoni^{*4,4a}

mit Käsefüllung⁶ und
Käsesoße^{1,4,6,9} oder
Sahnesoße^{4,4a,6,9}

Mangojoghurt⁶

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



DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Kleine Ofenkartoffeln

Rustik oder -Reis^{*}

mit Erbsen-Fingermöhren und
Kräuterquark⁶ (aus Petersilie und
Schnittlauch)



Obst

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



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Gebratene
Hähnchenbruststreifen

in grüner Pesto-
Sahnesoße^{1,4,4a,6,9}
(aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und
Grana Padano^{1,6}) mit

-Makkaroni^{*4,4a}

-Vollkornmakkaroni^{*4,4a}

-Makkaroni^{*4,4a} oder
 -Vollkornmakkaroni^{*4,4a}

mit grüner Pesto-
Sahnesoße^{1,4,4a,6,9}
(aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und
Grana Padano^{1,6})



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



MITTWOCH

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Gemüse-Curry^{4,4a,6,9}

aus Blumenkohl, Möhren,
Erbsen

mit -Reis^{*} oder
Kartoffelwedges



Quark-Früchtemüsli^{4,4a,6}

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

3 panierte
Fischstäbchen^{3,4,4a}
(MSC, Seelachs)

mit Rahmspinat^{4,4a,6,9} und
Kartoffeln oder
Süßkartoffelnogochi



Eieromelette^{1,6}

mit Rahmspinat^{4,4a,6,9} und
Kartoffeln oder
Süßkartoffelnogochi

Obst

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/
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