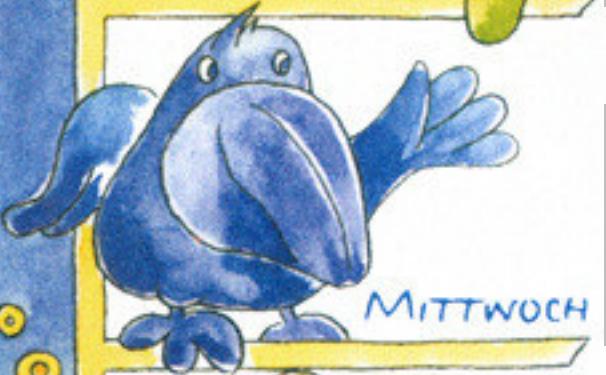
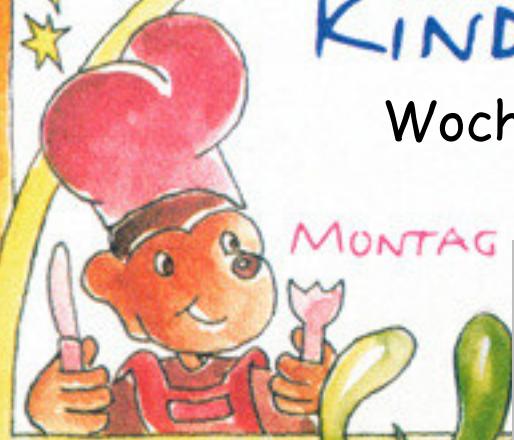


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 05 vom 26.01.-30.01.2026

Schule Alsterredder



Menü

3 Chicken Balls mit Frischkäsefüllung^{4,4a,4c,6}

mit milder Paprikasoße^{1,4,4a,6,9}
Balkangemüse und kleinen Ofenkartoffeln Rustik oder Kartoffelpüree⁶

Schokopudding⁶

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

Menü

5 kleine Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung⁶

mit grünen Bohnen, Mais, Kräutersoße^{4,4a,6,9} oder roter Pesto-Sahnesoße^{1,4,4a,6,9,10,C} (aus Sonnenblumenkernen, Tomaten, Basilikum und Grana Padano¹⁶)

Obst

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

Extra-Menü für Vegetarier

4 Gemüse-Köttbullar¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)

mit milder Paprikasoße^{1,4,4a,6,9}
Balkangemüse und kleinen Ofenkartoffeln Rustik oder Kartoffelpüree⁶

Schokopudding⁶

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

Menü

Rinder-Geschnetzeltes^{4,4a,6,9}

mit Erbsen, Bohnen, Couscous^{4,4a,9,12} oder -Makkaroni^{4,4a}

Extra-Menü für Vegetarier

Gemüsebolognese^{4,4a,6,9} aus Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie⁹, Porree

mit Erbsen, Bohnen, Couscous^{4,4a,6,9} oder -Vollkornmakkaroni^{4,4a}

Obst

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

Menü

Gemüsesuppe^{1,6,9} aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie⁹, Porree

mit Eieinlage^{1,6} und einem Mehrkornbaguette-brötchen^{4,4a,4b,4c,4d}

Extra-Menü für Vegetarier

Erdbeerquark⁶

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

Menü

Lachschnitte^{3,9} (Aquakultur) Achtung: kann Gräten enthalten

mit Schnittlauchsoße^{4,4a,6,9} Mais, Brokkoli, Kartoffelpüree⁶ oder Kartoffeln

Extra-Menü für kein Fischesser

Knusperfrikadelle^{4,4a} (aus Weizenprotein)

mit Schnittlauchsoße^{4,4a,6,9} Mais, Brokkoli, Kartoffelpüree⁶ oder Kartoffeln

Gurkenstick

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

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
2 - enth. Erdnüsse
3 - enth. Fisch
4c - enth. Gerste
4d - enth. Hafer
4e - enth. Dinkel
4a - enth. Gluten
4a - enth. Weizen
4b - enth. Roggen
6 - enth. Milch einschl.
7d - enth. Cashewnuss
7e - enth. Pekannuss
7f - enth. Paranuss
7g - enth. Pistazie
7h - enth. Haselnuss

5 - enth. Krebstiere
6 - enth. Milch einschl.
7e - enth. Pekannuss
7f - enth. Paranuss
7g - enth. Pistazie
7h - enth. Haselnuss

7c - enth. Walnuss
8 - enth. Schwefeloxid/ (gen-techn-frei)
Sulfite
9 - enth. Sellerie
10 - enth. Senf
11 - enth. Sesam

12 - enth. Soja
13 - enth. Lupinen
14 - enth. Weichtiere

A - mit Farbstoff
B - mit Konservierungsstoff
C - mit Antioxidationsmittel
D - mit Geschmacksverstärker
E - geschwefelt
F - geschwärzt
G - mit Phosphat
H - mit Süßungsmittel
I - mit Aromastoff
J - gewachst



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.