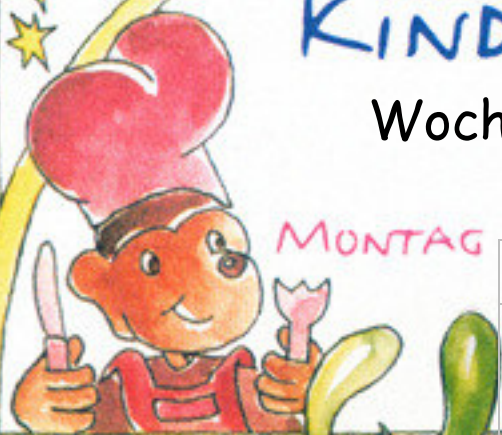


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 05 vom 26.01.-30.01.2026

Schule Alsterredder

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

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

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

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

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

Schokopudding⁵

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

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

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 Padano^{1,6})

Obst

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

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

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

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

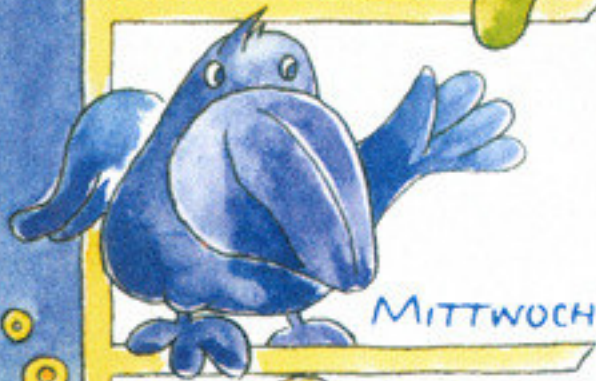
Gemüsebolognese^{4,4a,6,9} aus Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie⁹, Porree

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

Obst

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

MITTWOCH



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

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}

Erdbeerquark⁶

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

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

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

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

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

Gurkenstück

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. Weichteiere

A - mit Farbstoff
B - mit Konservierungsmittel
C - mit Antioxidationsmittel
D - mit Geschmacksverstärker
E - geschwefelt

F - geschwärzt
G - mit Phosphat
H - mit Süßungsmittel
J - gewachst