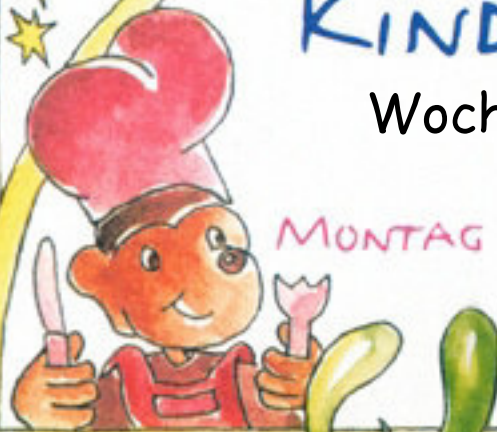


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 08 vom 16.02.-20.02.2026

Schule Alsterredder

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

-Gabelspaghetti* <sup>4,4a</sup>	---
mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> und Käse <sup>6</sup> zum drüberstreuen	
Vanillejoghurt <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

-Rigatoni* <sup>4,4a</sup> oder -Vollkornspiralen* <sup>4,4a</sup>	-Rigatoni* <sup>4,4a</sup> oder -Vollkornspiralen* <sup>4,4a</sup>
mit Rinderbolognaise <sup>4,4a</sup>	mit veganer Bolognaise <sup>4,4a</sup> (aus Erbsenprotein)
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Crispy No Chicken-schnitzel <sup>4,4a,4d,9,12</sup> (aus Pflanzenprotein)	---
mit vegetarischer Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup>	
Bohnen, Karotten,  -Reis* oder Kartoffeln	
Kirschquark <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

MITTWOCH

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

3 kleine Pfannkuchen <sup>1,4,4a,6</sup>	---
mit Apfelmus <sup>c</sup> und Vanillesoße <sup>6</sup>	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Vegane Fischfrikadelle <sup>4,4a,4b,10</sup>	---
mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch)	
Kartoffelpüree <sup>6</sup> oder  -Reis*	
Paprikastick	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

FREITAG



Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-B • Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der Verordnung nach Bio-AHVV zertifiziert durch DE-ÖKO-012

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. 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