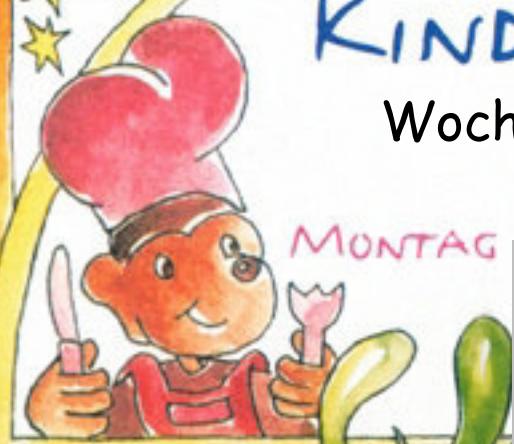


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 08 vom 16.02.-20.02.2026

Schule Alsterredder



| Menü | Extra-Menü für Vegetarier |
|--|---------------------------|
| BIO -Gabelspaghetti ^{4,4a} mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüberstreuen Vanillejoghurt ⁶ Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10} | --- |
| | |



| Menü | Extra-Menü für Vegetarier |
|--|---|
| BIO -Rigatoni ^{4,4a} oder BIO -Vollkornspiralen ^{4,4a} mit Rinderbolognaisse ^{4,4a} | BIO -Rigatoni ^{4,4a} oder BIO -Vollkornspiralen ^{4,4a} mit veganer Bolognaisse ^{4,4a} (aus Erbsenprotein) |
| | Obst |

| Menü | Extra-Menü für Vegetarier |
|---|---------------------------|
| Crispy No Chicken-schnitzel ^{4,4a,4d,9,12} (aus Pflanzenprotein) mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen, Karotten, BIO -Reis* oder Kartoffeln | --- |
| | Kirschquark ⁶ |

| Menü | Extra-Menü für Vegetarier |
|--|---------------------------|
| 3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6} mit Apfelmus ^c und Vanillesoße ⁶ | --- |
| | Obst |

| Menü | Extra-Menü für Vegetarier |
|--|---------------------------|
| Vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10} mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) Kartoffelpüree ⁶ oder BIO -Reis* | --- |
| | Paprikastick |

Unsere Zertifizierungsnr.: 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 "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



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

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
 4 - enth. Gerste
 4d - enth. Hafer
 4e - enth. Dinkel
 4f - enth. Kamut
 5 - enth. Krebstiere
 6 - enth. Milch einschl.
 7c - enth. Laktose
 7d - enth. Schalenfrüchte
 7e - 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(e)
 9 - enth. Sellerie
 10 - enth. Senf
 11 - enth. Sesam
 12 - enth. Soja
 (gen-techn-frei)
 13 - enth. Lupinen
 14 - enth. Weichtiere