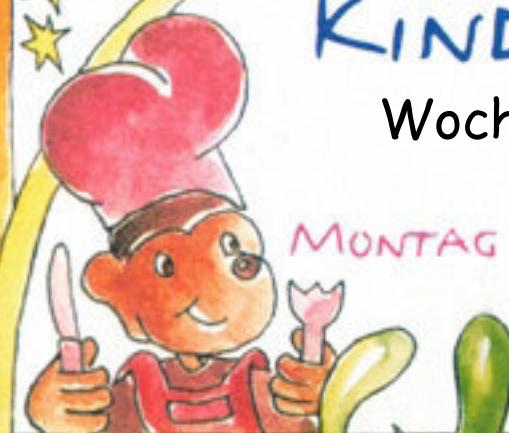


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 09 vom 23.02.-27.02.2026

Schule Alsterredder



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchenbrustspieß mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} Mais, Erbsen, Kartoffeln und Knopfnudeln ^{1,4,4a,4e}	Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{1,4,4a,6,9} mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} Mais, Erbsen, Kartoffeln und Knopfnudeln ^{1,4,4a,4e}
Schokopudding ⁶ Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
5 kleine Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ⁶ mit Champignonsoße ^{4,4a,6} , Tomatensoße ^{4,4a,6} und Fingermöhren	---
Obst Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
4 Chicken Nuggets ^{4,4a,9} mit Ketchup, kleinen Ofenkartoffeln und Kartoffelpüree ⁶	4 Vegt. Valess Nuggets ^{1,4,4a,4d,6} (auf Milchbasis)
Möhrensalat Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	mit Ketchup, kleinen Ofenkartoffeln und Kartoffelpüree ⁶

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Sojabolognese ^{4,4a,12} aus BIO-Soja ^{*12} mit Bohnen, Erbsen, -Gabelspaghetti ^{4,4a} und -Reis*	---
Bananenquark ⁶ Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
Grillfisch ^{3,6} (MSC, Seelachs) „mediterran gewürzt“ mit Kräutersahnesoße ^{4,4a,6,9} , Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Mais, Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln	2 panierte Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie ⁹ , Käse ⁹) mit Kräutersahnesoße ^{4,4a,6,9} , Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Mais, Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln
Obst Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

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

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
- 4b - enth. Roggen
- 5 - enth. Krebstiere
- 7c - enth. Walnuss
- 7h - enth. Macadamianuss
- 12 - enth. Soja (gen-tech-frei)
- 2 - enth. Erdnüsse
- 6 - enth. Milch einschl.
- 7d - enth. Cashewnuss
- 8 - enth. Schwefeloxid/
- 13 - enth. Lupinen
- 3 - enth. Fisch
- 4c - enth. Gerste
- 7e - enth. Pekannuss
- Sulfite
- 9 - enth. Sellerie
- 14 - enth. Weichtiere
- 4d - enth. Hafer
- 7 - enth. Schalenfrüchte
- 7f - enth. Paranuss
- 10 - enth. Senf
- 4e - enth. Dinkel
- 7a - enth. Mandeln
- 7g - enth. Pistazie
- 11 - enth. Sesam
- A - mit Farbstoff
- B - mit Konservierungstoff
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt
- F - geschwärzt
- G - mit Phosphat
- H - mit Süßungsmittel
- J - gewachst

Die Menüs und Komponenten mit dem "Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

