

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 09 vom 23.02.-27.02.2026

Schule Alsterredder

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Hähnchenbrustspieß

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}

mit Cajun-Kokossoße^{1, 4, 4a, 6, 9}
Mais, Erbsen, Kartoffeln und
Knopfnudeln^{1, 4, 4a, 4e}



Schokopudding⁶

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 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}

4 Vegt. Valess
Nuggets^{1, 4, 4a, 4d, 6}
(auf Milchbasis)

mit Ketchup, kleinen
Ofenkartoffeln und
Kartoffelpüree⁶

mit Ketchup, kleinen
Ofenkartoffeln und
Kartoffelpüree⁶

Möhrensalat

Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing^{1, 6, 9, 10}



MITTWOCH



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Sojabolognese^{4, 4a, 12}
aus BIO-Soja^{*12}

mit Bohnen, Erbsen,
BIO-Gabelspaghetti^{*4, 4a}
und BIO-Reis^{*}

Bananenquark⁶

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

Grillfisch^{3, 6} (MSC, Seelachs)
„mediterran gewürzt“

2 panierte
Gemüestäbchen^{1, 4, 4a, 6, 9}
(aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie⁹,
Käse⁹)

mit Kräutersahnesoße^{4, 4a, 6, 9},
Rahmspinat^{4, 4a, 6, 9}, Mais,
Süßkartoffelgnocchi und
Kartoffeln

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}



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 "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 Lebensmittelsreaktionen (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