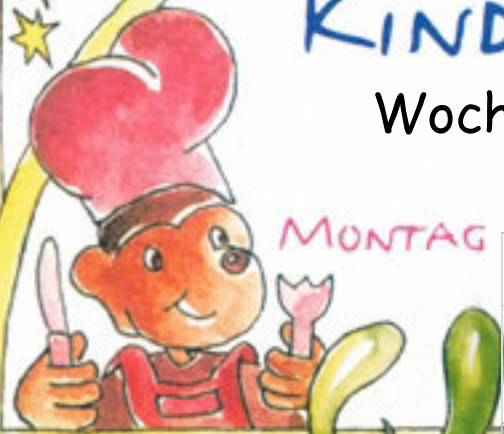


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 10 vom 02.03.-06.03.2026

Schule Alsterredder

MONTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Pierogi Ruski ^{1,4,4a,6} (Nudeltaschen mit einer Kartoffelquarkfüllung) ^{1,4,4a,6} und Kräutersahnesoße ^{4,4a,6,9} und -Farfalle ^{*4,4a}	---
Milchreis ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für kein Süßesser
3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6} mit Apfelmus ^c und Erdbeersoße	Paniertes Milchschnitzel ^{1,4,4a,4d,6,12} mit milder Paprika- frischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} Mais, Kohlrabi, -Reis [*] und -Spiralnudeln ^{*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 kein Fischesser
Lachsriegel ^{3,9} (Aquakultur) ACHTUNG: kann Gräten enthalten mit Kräuter-Sahnesoße ^{4,4a,6,9} , Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Möhren, Kartoffelofengemüse und -Reis [*]	Vegane panierte Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10} mit Kräuter-Sahnesoße ^{4,4a,6,9} Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Möhren, Kartoffelofengemüse und -Reis [*]
Erdbeersquark ⁸	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
No Chicken-Patty ^{4,4a,4d,9,12} (aus Weizenprotein) mit Tomatenfrisch- käsesoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse, Mais, -Gabelspaghetti ^{*4,4a} und Kartoffeln Rustik	---
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Chili con Carne vom Rind ^{4,4a,9} mit -Reis [*] und -Vollkornreis [*]	Chili sin Carne ^{4,4a,9,12} mit BIO-Soja ^{*12} mit -Reis [*] und -Vollkornreis [*]
Gurkensalat	
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 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 vorbeschriebenen 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 Zusatz 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/Sulfit
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

