

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 11 vom 09.03.-13.03.2026

Schule Alsterredder

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Rühreier^{1,6,9}

mit weißer Soße^{4,4a,6,9}
Brechbohnen, Kohlrabi,
Couscous^{4,4a} und Kartoffeln

Grießpudding^{4,4a,6}

Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais,
Zwiebeln und verschiedene Soßen^{1,6,10}

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Rindfleisch-
frikadelle^{1,4,4a,9,10}

Vegane Panierte
Fischfrikadelle^{4,4a,4b,10}

mit Paprikasoße^{1,4,4a,6,9},
BIO-Reis* und
Kleinen Ofenkartoffeln

mit gelben und roten
Karotten, Erbsen, BIO-Reis*.
Kleinen Ofenkartoffeln und
Sour Creme^{1,6,10}

Obst

Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais,
Zwiebeln und verschiedene Soßen^{1,6,10}

Menü

Extra-Menü für kein Süßesser

Kaiserschmarrn^{1,4,4a,6}

3 Sojabällchen¹²

mit Apfelmus^c
und Vanillesoße⁶

mit Tomatensoße^{4,4a,6}
Mais, Brokkoli und
BIO-Spiralnudeln*^{4,4a}

Mandarinenquark⁶

Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais,
Zwiebeln und verschiedene Soßen^{1,6,10}

MITTWOCH



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Hähnchenbrustspieß

Sojageschnetzeltes
aus BIO-Soja*^{4,4a,6,12}

mit Couscous-
Gemüsepfanne^{4,4a,9,12}
(aus Couscous^{4,4a} Erbsen, Paprika,
Karotten) oder BIO-Reis*
und Joghurt-Minz-Dip⁶

mit Erbsen, mediterranem
Pfannengemüse⁹,
Knopf nudeln^{1,4,4a,4e} und
BIO-Reis*

Obst

Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais,
Zwiebeln und verschiedene Soßen^{1,6,10}

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Tortellinigemüse-
auflauf^{4,4a,6}

aus Ricotta-Spinat Tortellini^{4,4a,6},
Erbsen, Karotten, Zwiebeln, Mais
und Tomaten und Käse⁶



Gurkensalat

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-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 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/
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