

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 12 vom 16.03.-20.03.2026

Schule Alsterredder

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Knusperfrikadelle^{4,4a}
(aus Weizenprotein)

mit vegetarischer
Rahmsoße^{4,4a,6,9}
Fingermöhren, Blumenkohl,
Kartoffelgratin⁶ und
Kartoffeln

Erdbeeryoghurt⁶

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



DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

BIO-Spiralnudeln^{4,4a}

BIO-Spiralnudeln^{4,4a}

mit Rinder-
bolognese^{4,4a}

mit veganer Bolognese^{4,4a}
(aus Erbsenprotein)

Obst

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



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

**Paniertes No Chicken
Steak^{4,4a,4d,9,12}**
(aus Weizenprotein)

mit Champignonrahmsoße^{4,4a,6}
Erbsen, Romanesco,
Kartoffelpüree⁶ und
Schupfnudeln^{1,4,4a}

Aprikosenquark⁶

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



MITTWOCH

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Hähnchenkeule

3 Vegane Nuggets^{4,4a}
(aus Weizenprotein)

mit Rahmsoße^{4,4a,6,9} Kohlrabi,
Rotkohl^{4,4a}, Knopfnudeln^{1,4,4a,4e}
und **BIO-Reis^{*}**

mit Rahmsoße^{4,4a,6,9} Kohlrabi,
Rotkohl^{4,4a}, Knopfnudeln^{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 kein
Fischesser

**3 panierte
Fischstäbchen^{3,4,4a}**
(MSC, Seelachs)

**Blumenkohl-Käse-
Medaillon^{1,4,4a,6,9}**

mit Petersiliensoße^{4,4a,6,9},
kleinen Ofenkartoffeln und
Kartoffelpüree⁶

mit Petersiliensoße^{4,4a,6,9},
kleinen Ofenkartoffeln und
Kartoffelpüree⁶

Möhrensalat

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 -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 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