

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 13 vom 23.03.-27.03.2026

Schule Alsterredder

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

4 vegane Mini Hackbällchen^{4,4a,10}
(aus Weizenprotein)
mit milder Paprikasoße^{1,4,4a,6,9}
Erbsen, Brokkoli, kleinen
Ofenkartoffeln und
Kartoffelpüree⁶

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

2 Geflügel Hot Dogs^{4,4a,10,B,C,H}
Geflügelwiener^{B,C}
Röstzwiebeln, Ketchup,
Gurkenscheiben^{10,H} und
Hot Dog Brötchen^{4,4a}

2 Veggi Hot Dogs^{4,4a,9,10,A,H}
Veggi Wiener^A (aus Weizenprotein)
Röstzwiebeln, Ketchup,
Gurkenscheiben^{10,H} und
Hot Dog Brötchen^{4,4a}

Osterhase^{6,12}

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

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Gemüseeeintopf^{1,6,9} (aus
Suppengrün¹, Karotten, Kohlrabi,
Bohnen, Blumenkohl)
mit Eieinlage¹ und einer
Laugenbrezel^{4,4a,4c}

Kirschquark⁶

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

MITTWOCH



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Putencarbonara^{4,4a,6,9,8,6}
mit -Rigatoni^{*4,4a}

Tomatencarbonara^{4,4a,6,9}
 -Rigatoni^{*4,4a}

Apfel-Möhrensalat

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

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

3 vegt. Valess Nuggets^{1,4,4a,4d,6}
(auf Milchbasis)
mit Rahmsoße^{4,4a,6,9}
Fingermöhren,
Kartoffelpüree⁶ und
Röstkartoffeln

Paprikastick

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 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