

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 14 vom 30.03.-03.04.2026

Schule Alsterredder

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Eieromelette^{1,6}

mit gestobten Möhren^{4,4a,6,9}
Rahmspinat^{4,4a,6,9}, Kartoffeln
und Schupfnudeln^{1,4,4a}



Vanillepudding⁶

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



DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für No Süß Esser

3 kleine
Pfannkuchen^{1,4,4a,6}

**Vegetarisches
Frikassee^{1,4,4a,4d,6,9}**

mit kaltem Apfelmus^c oder
Vanillesoße⁶

mit Mais, Erbsen, Couscous^{4,4a}
und -Reis*

Obst

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



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

-Spaghetti*^{4,4a}

-Spaghetti*^{4,4a}

mit Rinderbolognaise^{4,4a}

mit Linsenbolognaise^{4,4a,9}



Bananenquark⁶

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



MITTWOCH



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Panierte Lachsschnitte^{3,4,4a,10}
(Aquakultur)

**Panierte vegane
Fischfrikadelle^{4,4a,4b,10}**

mit Kräuterquark⁶ (aus
Petersilie und Schnittlauch),
Kartoffeln oder
Kartoffelwedges

mit Kräuterquark⁶ (aus Petersilie
und Schnittlauch), Kartoffeln oder
Kartoffelwedges



Gurkenstick

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



DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

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
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