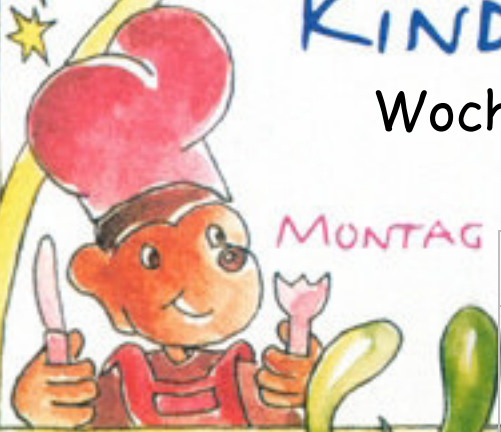


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 16 vom 13.04.-17.04.2026

Schule Alsterredder

MONTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
„No Beef Burger“ zum selber bauen <sup>4,4a,4c,12,A,C</sup> (aus Pflanzenprotein)	---
Hamburgerbrötchen <sup>4a,11</sup> Ketchup, Tomate, Scheibe Käse <sup>6</sup> , Gurkenscheiben <sup>10,H</sup> und Kartoffelwedges	
Schokopudding <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchenkebab	<b>Pierogi Ruski<sup>1,4,4a,6</sup>, oder</b> <b>BIO-Farfalle<sup>*4,4a</sup></b>
mit Zwiebeln, Tzatziki <sup>6</sup> , Kartoffelwedges und <b>BIO-Reis<sup>*</sup></b>	(Nudeltaschen mit Kartoffel- Quarkfüllung <sup>1,4a,6</sup> ) mit Kräutersahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup> oder roter Pesto- Sahnesoße <sup>1,4,4a,6,9,10,C</sup> (aus Sonnenblumenkernen, Tomaten, Basilikum und Grana Padano <sup>1,6</sup> )
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

MITTWOCH



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Eieromelette <sup>1,6</sup>	---
mit gestobten Möhren <sup>4,4a,6,9</sup> Kartoffelpüree <sup>6</sup> und Röstkartoffeln	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

DONNERSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Kartoffelgratin <sup>1,4,4a,6,9</sup>	---
mit Bechamelsoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> und Käse <sup>6</sup> gebacken	
Möhrensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

FREITAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Pizza <sup>4,4a,6</sup>	Pizza Margherita <sup>4,4a,6</sup>
verschieden belegt	mit Käse <sup>6</sup>
Quarkbällchen <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

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.

Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-B • Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012



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/Sulfit
- 9 - enth. Sellerie
- 10 - enth. Senf
- 11 - enth. Sesam

- 12 - enth. Soja (gen-tech-frei)
- 13 - enth. Lupinier
- 14 - enth. Weichtiere

- A - mit Farbstoff
- B - mit Konservierungsstoff
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt

- F - geschwärzt
- G - mit Phosphat
- H - mit Süßungsmittel
- J - gewachst