

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 18 vom 27.04.-01.05.2026

Schule Alsterredder



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Crispy No Chicken-Schnitzel ^{4,4a,4d,9,12} (aus Pflanzenprotein) mit vegetarischer Soße ^{4,4a,6,9} Mais, Brokkoli, Röstkartoffeln und Kartoffeln	---
Vanillepudding 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
Hühnerfrikassee ^{4,4a,6,9} mit Erbsen, Karotten, -Reis* oder -Vollkornreis*	Vegetarisches Frikassee aus Valess auf Milchbasis ^{1,4,4a,4d,6,9} mit Erbsen, Karotten, -Reis* oder -Vollkornreis*
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
4 Kartoffelpuffer ^{1,4,4a,4d,9} mit Apfelmus ^c oder Zimt/Zucker	4 Vegane Hackbällchen ^{4,4a,10} (aus Weizenprotein) mit vegetarischer Bratensoße ^{4,4a,6,9,10} Möhren, Blumenkohl, Kartoffelgratin ⁶ und Spätzle ^{1,4,4a}
Mandarinquark ⁶	
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
Panierte Lachsschnitte ^{3,4,4a,10} (Aquakultur) mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} , Kartoffelpüree ⁶ und Kartoffeln	Karotten Rustikal mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} , Kartoffelpüree ⁶ und Kartoffeln
Gurkenstück	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
---	---

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 vorbezichneten 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. Lupinene
- 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