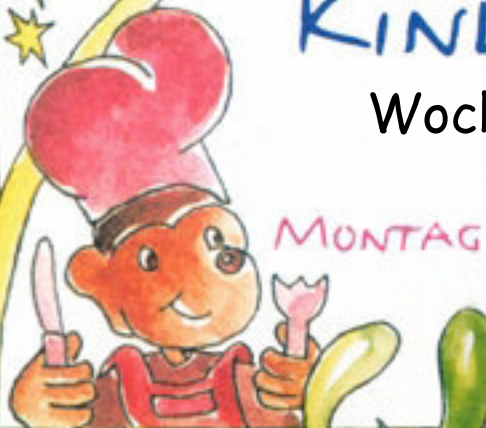


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 19 vom 04.05.-08.05.2026

Schule Alsterredder



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
2 Geflügel Cevapcici^{1,4,4a,9,10}	4 Gemüse-Köttbullar¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)
mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen, Balkangemüse, kleinen Ofenkartoffeln und Kartoffelpüree ⁶	mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen, Erbsen, kleinen Ofenkartoffeln und Kartoffelpüree ⁶
Vanillejoghurt ⁵	
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 -Rigatoni^{*4,4a} oder -Vollkornspiralen^{*4,4a}	BIO -Rigatoni^{*4,4a} oder -Vollkornspiralen^{*4,4a}
mit Rinderbolognese ^{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}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Crispy No Chickenschnitzel^{4,4a,4d,9,12} (aus Pflanzenprotein)	---
mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen, Karotten, BIO -Reis[*] und Kartoffeln	
Kirschquark 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 Süßesser
3 kleine Pfannkuchen^{1,4,4a,6}	Vegt. Valessge-schnitzeltes^{1,4,4a,4d,6,9} (auf Milchbasis)
mit Apfelmus ^C und Vanillesoße ⁶	mit Mais, Brokkoli, Couscous ^{4,4a} und Knopfnudeln ^{1,4,4a,4e}
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
Panierte Lachsschnitte^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	Vegane Fischfrikadelle^{4,4a,4b,10}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) Kartoffelpüree ⁶ und BIO -Reis[*]	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) Kartoffelpüree ⁶ und BIO -Reis[*]
Paprikastick	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

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 Konservierungsmittel
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt

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