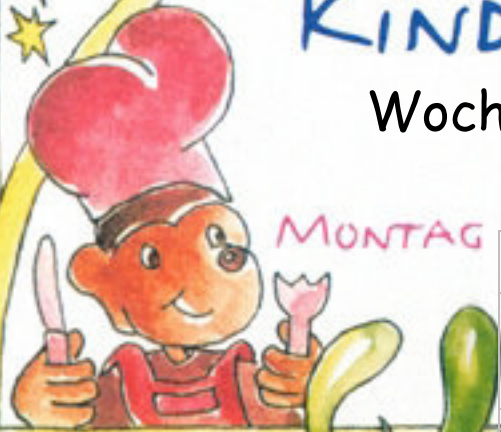


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 28 vom 06.07.-10.07.2026

Schule Alsterredder

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

BIO - Gabelspaghetti* ^{4,4a}	---
mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüberstreuen	
Erdbeerjoghurt ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für kein Fischesser

3 panierte Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	2 Panierte Gemüestäbchen ^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie und Käse ⁶)
mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} , Ketchup, Kartoffelpüree ⁶ und BIO -Reis*	mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} , Ketchup, Kartoffelpüree ⁶ und BIO -Reis*
Gurkensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

4 Chicken Nuggets ^{4,4a,9}	4 Valess Nuggets ^{1,4,4a,4d,6} auf Milchbasis
mit „süß-saurem“ Dip ⁹ und Kartoffelpüree ⁶	mit „süß-saurem“ Dip ⁹ und Kartoffelpüree ⁶
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

Rindergulasch ^{4,4a,6,9}	Soja-geschnetzeltes ^{4,4a,6,12} mit Bio-Soja * ¹²
mit Erbsen, Karotten, Knopfnudeln ^{1,4,4a} und BIO -Reis*	mit Erbsen, Karotten, Knopfnudeln ^{1,4,4a} und BIO -Reis*
Pfirnsichquark ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Hähnchensteak	Milchschnitzel ^{1,4,4a,6,12} „natur“
mit grüner Pesto-Sahnese ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1,5}) BIO -Spaghetti* ^{4,4a} und BIO -Vollkornspaghetti* ^{4,4a}	mit grüner Pesto-Sahnese ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1,5}) BIO -Spaghetti* ^{4,4a} und BIO -Vollkornspaghetti* ^{4,4a}
Obst	
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 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. Lupinien
- 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