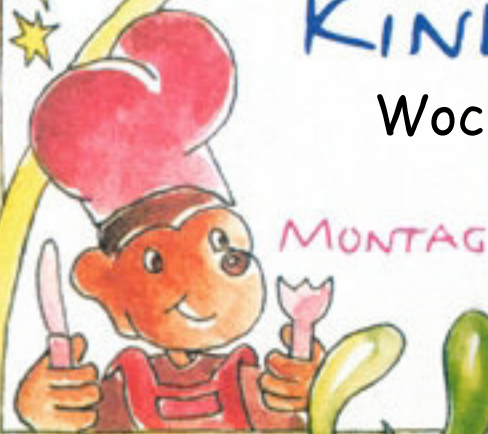


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 31 vom 27.07.-31.07.2026

Schule Alsterredder



MONTAG

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Gemüsesuppe² aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie², Porree

mit Hühnerfleisch-einlage und einer Laugenbrezel^{1,4a,4c}

Blumenkohl-Käse-Medaillon¹

mit Cajun-Kokossoße^{1,4,4a,6,9}
Mais, Erbsen, Kartoffeln und Knopfnudeln^{1,4,4a,4e}

Schokopudding⁵

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

Dienstag



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

4 Rindfleischbällchen

mit Käsesoße^{1,4,4a,6,9},
Tomatensoße^{4,4a,6}

Fingermöhren, -Reis* und Kartoffelspätzle^{1,4,4a}

4 Sojabällchen^{1,2}

mit Käsesoße^{1,4,4a,6,9},
Tomatensoße^{4,4a,6}

Fingermöhren, -Reis* und Kartoffelspätzle^{1,4,4a}

Obst

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

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

4 Vegt. Valess

Nuggets^{1,4,4a,4d,6}

(auf Milchbasis)

mit Ketchup, Kartoffelspalten und Kartoffelpüree⁶

Möhrensalat

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

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Rindergulasch^{4,4a,9}

in fruchtiger Schmorsoße^{4,4a,9}
mit Bohnen, Erbsen,

-Gabelspaghetti*^{4,4a}
und -Reis*

Sojabolognese^{4,4a,12}
aus **BIO-Soja^{1,2}**

mit Bohnen, Erbsen,
 -Gabelspaghetti*^{4,4a}
und -Reis*

Bananenquark⁶

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

Grillfisch^{3,6} (MSC, Seelachs)
„mediterran gewürzt“

mit Kräutersahnesoße^{4,4a,6,9},
Rahmspinat^{4,4a,6,9}, Mais,
Süßkartoffelgnocchi und
Kartoffeln

2 panierte

Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6,9} (aus
Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie²,
Käse²)

mit Kräutersahnesoße^{4,4a,6,9},
Rahmspinat^{4,4a,6,9}, Mais,
Süßkartoffelgnocchi
und Kartoffeln

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

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