

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 35 vom 24.08.-28.08.2026

Schule Alsterredder



MONTAG

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

2 Geflügel
Cevapcici^{1,4,4a,9,10}
mit milder Paprikasoße^{1,4,4a,6,9}
Erbsen, Brokkoli, kleinen
Ofenkartoffeln und
Kartoffelpüree⁶

4 vegane Mini
Hackbällchen^{4,4a,10}
(aus Weizenprotein)
mit milder Paprikasoße^{1,4,4a,6,9}
Erbsen, Brokkoli, kleinen
Ofenkartoffeln und
Kartoffelpüree⁶

Schokopudding⁶

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

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

2 Geflügel Hot
Dogs^{4,4a,10,B,C,H}
Geflügelwiener^{B,C}
Röstzwiebeln^{4,4a} Ketchup,
Gurkenscheiben^{10,H} und
Hot Dog Brötchen^{4,4a}

2 Veggi Hot Dogs^{4,4a,10,A,H}
Veggi Wiener^A (aus Weizenprotein)
Röstzwiebeln^{4,4a} Ketchup,
Gurkenscheiben^{10,H} und
Hot Dog Brötchen^{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

Hühnerfrikassee^{4,4a,6,9}
mit Möhren, Mais,
Süßkartoffelgnocchi
und -Reis^{*}

Vegetarisches
Frikassee aus
Vales^{1,4,4a,4d,6,9}
mit Möhren, Mais,
Süßkartoffelgnocchi
und -Reis^{*}

Kirschquark⁶

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

MITTWOCH

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Bratreis aus
BIO-Reis^{*} mit Ei^{1,6,9}
mit Mais und Ketchupsoße^{9,10}
und Kartoffelwedges

Apfel-Möhrensalat

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

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Paniertes
Gemüseschnitzel^{1,4,4a,6,9} (aus
Karotten, Sellerie⁹, Zwiebeln, Lauch,
Kartoffeln)
mit Erbsen-Fingermöhren,
Kartoffeln, Röstkartoffeln
und Kräuterquark⁶ (aus Petersilie
und Schnittlauch)

Paprikastick

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

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