

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 36 vom 31.08.-04.09.2026

Schule Alsterredder



MONTAG

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Hähnchen-Gyros

Eieromelette^{1,6}

mit Krautsalat^{C,H}
Tzatziki⁶ und einer
Pitatasche^{4,4a}

mit gestobten Möhren^{4,4a,6,9},
Rahmspinat^{4,4a,6,9},
Schupfnudeln^{1,4,4a} und
Kartoffeln

Vanillepudding⁶

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

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für kein Süßesser

3 kleine
Pfannkuchen^{1,4,4a,6}

Vegetarisches
Frikassee^{1,4,4a,4d,6,9}
(aus Vales)

mit kaltem Apfelmus^C
und Vanillesoße⁶

mit Mais, Erbsen, Couscous^{4,4a}
und -Reis*

Obst

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

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

-Spaghetti*^{4,4a} oder
 -Vollkornspaghetti*^{4,4a}

-Spaghetti*^{4,4a} oder
 -Vollkornspaghetti*^{4,4a}

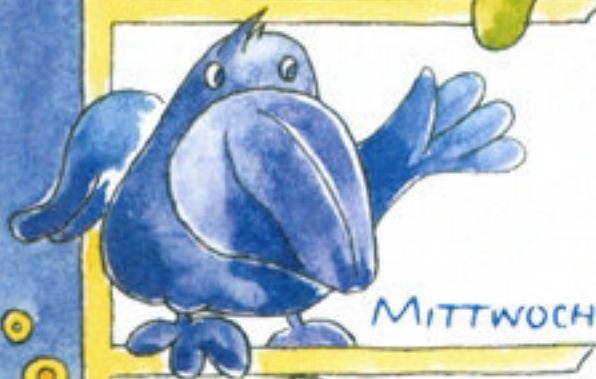
mit Rinderbolognaise^{4,4a}

mit Linsenbolognaise^{4,4a,9}

Bananenquark⁶

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

MITTWOCH



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Makkaroni-
auflauf^{4,4a,6,9} aus
Bio-Makkaroni*^{4,4a}

mit Käse⁶ überbacken

Gurkenstick

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

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Bunte Gemüse-
Kartoffelsuppe^{4,4a,9}

4 vegane
Hackbällchen^{4,4a,10}
(aus Weizenprotein)

mit einem
Geflügelwürstchen^{B,C} und
einem Brötchen^{4,4a}

mit vegetarischer
Rahmsoße^{4,4a,6,9}
Brokkoli, Karotten, -Reis*
und Kartoffelpüree⁶

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

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