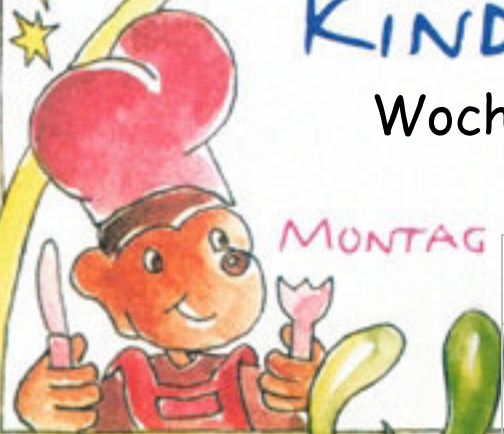


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 37 vom 07.09.-11.09.2026

Schule Alsterredder

MONTAG

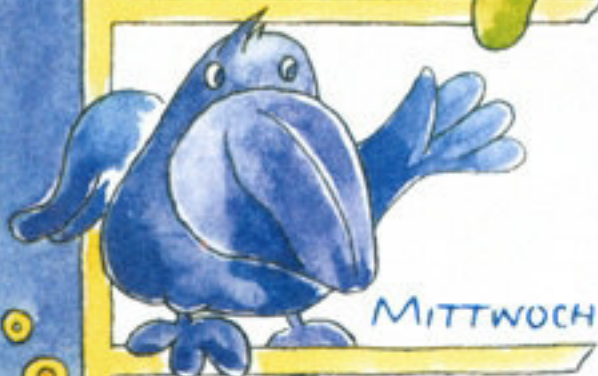


Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Vegetarische Tortellini^{1, 4, 4a, 6} oder BIO-Rigatoni* mit Käsefüllung ⁶ und Käsesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} oder Sahnesoße ^{4, 4a, 6, 9}	---
Mangojoghurt ⁶ Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1, 6, 10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Kleine Ofenkartoffeln Rustik mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und BIO-Reis*	---
Obst Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1, 6, 10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für kein Süßesser
Kaiserschmarrn^{1, 4, 4a, 6} mit Apfelmus ^C und Vanillesoße ⁶	BIO-Makkaroni*^{4, 4a} oder BIO-Vollkornmakkaroni*^{4, 4a} mit grüner Pesto- Sahnesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{6, 9})
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
Rindergulasch^{4, 4a, 6, 9} mit Karotten, Erbsen, BIO-Reis* und Spätzle ^{1, 4, 4a}	Geschnetzeltes aus Bio-Soja*^{4, 4a, 6, 12} mit Karotten, Erbsen, BIO-Reis* und Spätzle ^{1, 4, 4a}
Quark-Früchtemüsl ^{1, 4, 4a, 6} 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
3 panierte Fischstäbchen^{3, 4, 4a} (MSC, Seelachs) mit Rahmspinat ^{4, 4a, 6, 9} , Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln	Eieromelette^{1, 6} mit Rahmspinat ^{4, 4a, 6, 9} , Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln
Obst 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 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/Sulfit
- 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