Krümels Kinder Karte

Woche 46 vom 09.11.-13.11.2026

Schule Alsterredder



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
2 Geflügel Cevapcici[1,4,4a,9,10]	**4 vegane Mini Hackbällchen**[4,4a,10] **(aus Weizenprotein)**
mit milder Paprikasoße[1,4,4a,6,9] Erbsen, Brokkoli, kleinen Ofenkartoffeln und Kartoffelpüree[6]	mit milder Paprikasoße[1,4,4a,6,9] Erbsen, Brokkoli, kleinen Ofenkartoffeln und Kartoffelpüree[6]
Schokopudding[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
BIO **-Schmetterlings-nudeln***[4,4a]	---
mit Tomatensoße[4,4a,6] und Käse[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
Vegetarisches Frikassee aus Valess[1,4,4a,4d,6,9]	---
mit Möhren, Mais, Süßkartoffelgnocchi und BIO-Reis*	
Kirschquark[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
Pizza Salami[4,4a,6,B,C]	**Pizza Margherita**[4,4a,6]
mit Geflügelsalami[B,C]	mit Käse[6]
Donut[1,4,4a,4b,6,A]	
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
Panierte Seelachsschnitte[3,4,4a] **(MSC, Seelachs)**	**Paniertes Gemüseschnitzel**[1,4,4a,6,9] **(aus Karotten, Sellerie**[9]**, Zwiebeln, Lauch, Kartoffeln)**
mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln, Kartoffelpüree[6] und Kräuterquark[6] (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark[6] (aus Petersilie und Schnittlauch)
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 vorbezeichnetn 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