KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 47 vom 16.11.-20.11.2026

Schule Alsterredder



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchen-Gyros	**Eieromelette[1,6]**
mit Krautsalat[C,H] Tzatziki[6] und einer Pitatasche[4,4a]	mit gestobten Möhren[4,4a,6,9], Rahmspinat[4,4a,6,9], Schupfnudeln[1,4,4a] und Kartoffeln
Vanillepudding[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
Hähnchen-geschnetzeltes[4,4a,6,9]	**Vegetarisches Frikassee[1,4,4a,4d,6,9] (aus Valess)**
mit Mais, Erbsen, Couscous[4,4a] und Bio-Reis*	mit Mais, Erbsen, Couscous[4,4a] 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 Vegetarier
Bio-Spaghetti*[4,4a] oder Bio-Vollkornspaghetti*[4,4a]	**Bio-Spaghetti*[4,4a] oder Bio-Vollkornspaghetti*[4,4a]**
mit Rinderbolognaise[4,4a]	mit Linsenbolognaise[4,4a,9]
Bananenquark[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
4 vegane Hackbällchen[4,4a,10] (aus Weizenprotein)	---
mit vegetarischer Rahmsoße[4,4a,6,9] Brokkoli, Karotten, Bio-Reis* und Kartoffelpüree[6]	
Obst	
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 Lachsschnitte[3,4,4a,10] (Aquakultur)	**Panierte vegane Fischfrikadelle[4,4a,4b,10]**
mit Kräuterquark[6] (aus Petersilie und Schnittlauch), Kartoffelspalten und Kartoffeln	mit Kräuterquark[6] (aus Petersilie und Schnittlauch), Kartoffelspalten und Kartoffeln
Gurkenstick	
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