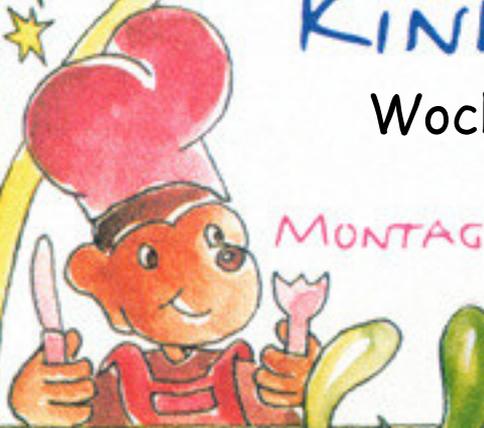


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 29 vom 14.07.-18.07.2025

Schule Duvenstedter Markt



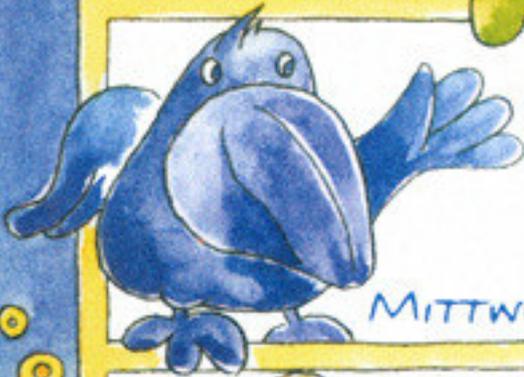
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Vegane Knusperfrikadelle<sup>4,4a</sup></b> (aus Weizenprotein)	---
mit vegetarischer Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Erbsen, Kartoffelpüree <sup>6</sup> und Kartoffeln	
Milchreis <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>3 kleine Pfannkuchen<sup>1,4,4a,6</sup></b>	---
mit Apfelmus <sup>c</sup> und Erdbeerkompott	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Hähnchenkeule</b>	<b>Vegane Fischfrikadelle<sup>4,4a,4b,10</sup></b>
mit Cajun-Kokossoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> , Karotten, Ofengemüse und -Reis*	mit Kräutersahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup> , Möhren und -Reis*
Wackelpudding	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>3 Chicken Balls<sup>4,4a,4c,6</sup> mit Käsefüllung<sup>6</sup></b>	<b>No Chicken-Patty<sup>4,4a,4d,9,12</sup></b>
mit Tomatenfrisch- käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Balkangemüse, Spätzle <sup>1,4,4a</sup> und Kartoffeln Rustik	mit Tomatenfrisch- käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Balkangemüse, Spätzle <sup>1,4,4a</sup> und Kartoffeln Rustik
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Chili con Carne vom Rind<sup>4,4a,9</sup></b>	<b>Chili sin Carne<sup>4,4a,9,12</sup> mit BIO-Soja<sup>*12</sup></b>
mit -Reis* und -Vollkornreis*	mit -Reis* und -Vollkornreis*
Gurkensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

Unsere Zertifizierungsnummer: \*DE-SH-012-12009-B\* \* Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

Die Menüs und Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



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. Lupin
- 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