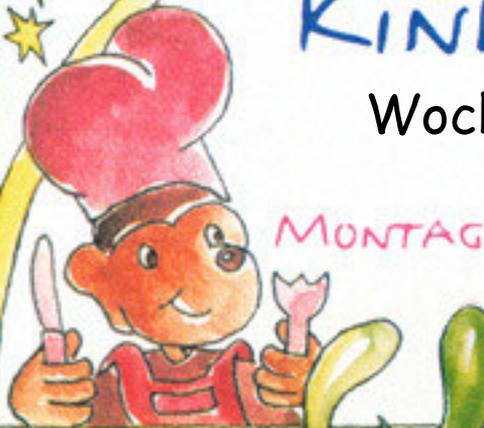


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 30 vom 21.07.-25.07.2025

Schule Duvenstedter Markt



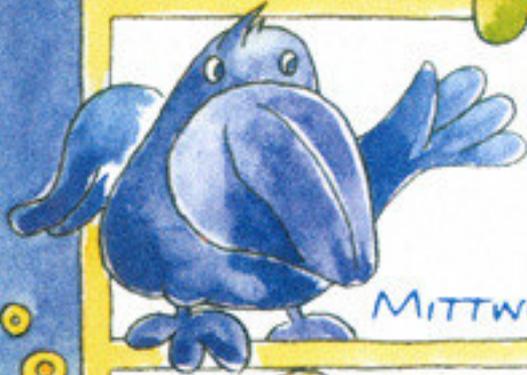
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Tomaten-Cremesuppe</b> <sup>4,4a,6</sup>	---
mit Muschelnudeln <sup>4,4a</sup> und einem Baguettebrötchen <sup>4,4a,4b</sup>	
Grießpudding <sup>4,4a,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 kein Fischesser
<b>Fischfrikadelle</b> <sup>3,4,4a</sup> (MSC, Seelachs)	<b>Vegane Fischfrikadelle</b> <sup>4,4a,4b,10</sup>
mit gelben und roten Karotten, Erbsen, kleinen Ofenkartoffeln, -Reis* und Sour Creme <sup>1,6,10</sup>	mit gelben und roten Karotten, Erbsen, keinen Ofenkartoffeln, -Reis* und Sour Creme <sup>1,6,10</sup>
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>Kaiserschmarrn</b> <sup>1,4,4a,6</sup>	---
mit Apfelmus <sup>c</sup> und Vanillesoße <sup>6</sup>	
Mandarinenquark <sup>8</sup>	
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>Rinder-geschnetzeltes</b> <sup>4,4a,6,9</sup>	<b>Sojageschnetzeltes</b> <sup>4,4a,6,12</sup> aus <b>BIO-Soja</b> * <sup>12</sup>
mit Erbsen, mediterranem Pfannengemüse <sup>9</sup> , Knopfnudeln <sup>1,4,4a,4e</sup> und -Reis*	mit Erbsen, mediterranem Pfannengemüse <sup>9</sup> , Knopfnudeln <sup>1,4,4a,4e</sup> und -Reis*
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>Geflügelbratwurst</b> <sup>6,9</sup>	<b>Vegetarische Bratwurst</b> <sup>1,4,4a</sup>
mit Ketchupsoße <sup>9,10</sup> , Röstkartoffeln Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit Ketchupsoße <sup>9,10</sup> , Röstkartoffeln Kartoffelpüree <sup>6</sup>
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 vorbeschriebenen 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. 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