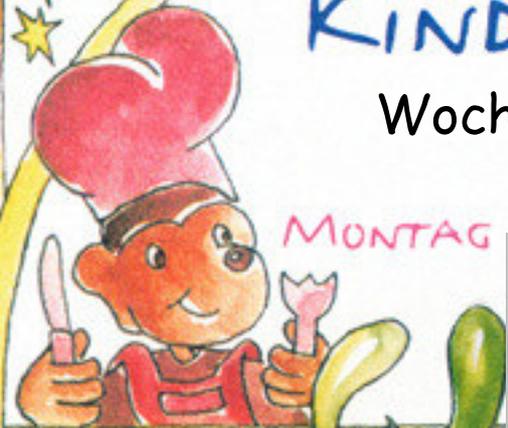


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 38 vom 15.09.-19.09.2025

Schule Duvenstedter Markt

MONTAG



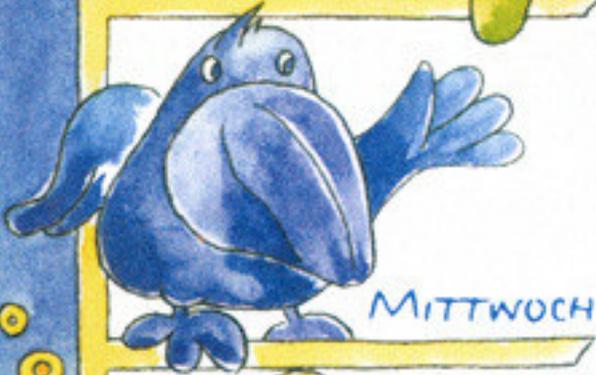
Menü	Extra-Menü für Vegetarier
2 Geflügel Cevapcici ^{1,4,4a,9,10}	4 Gemüse-Köttbullar ¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)
mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen, Balkangemüse, Kartoffeln Rustik und Kartoffelpüree ⁶	mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen, Balkangemüse, Kartoffeln Rustik und Kartoffelpüree ⁶
Vanillejoghurt 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 -Rigatoni ^{*4,4a}	BIO -Rigatoni ^{*4,4a}
mit Rinderbolognaise ^{4,4a} und BIO -Vollkornspiralen ^{*4,4a}	mit veganer Bolognaise ^{4,4a} (aus Erbsenprotein) und BIO -Vollkornspiralen ^{*4,4a}
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

MITTWOC



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
BIO -Schmetterlings-nudeln ^{*4,4a}	---
mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} und Tomatenfrisch-käsesoße ^{1,4,4a,6,9}	
Kirschkvark 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
3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}	---
mit Apfelmus ^c und Vanillesoße 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)	Vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) Kartoffelpüree ⁶ und BIO -Reis [*]	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) Kartoffelpüree ⁶ und BIO -Reis [*]
Paprikastick	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Unsere Zertifizierungsnummern sind DE-ÖKO-12-MIT-099 und DE-ÖKO-12-MIT-099. Die Menüs entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Getreide- und Soja-Produkte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

Die Menüs und Komponenten mit 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. Lupinene
- 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