

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 46 vom 10.11.-14.11.2025

Schule Duvenstedter Markt

MONTAG

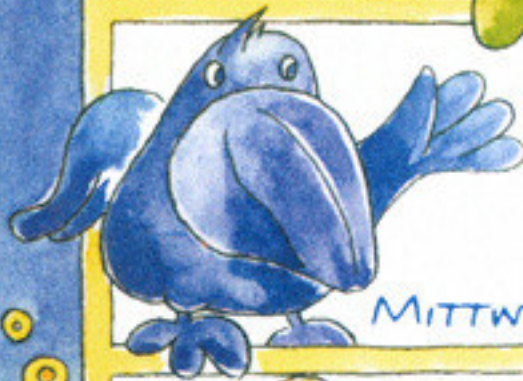


Menü	Extra-Menü für Vegetarier
„No Beef Burger“ zum selber bauen ^{4,4a,4c,12,A,C} (aus Pflanzenprotein)	---
Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H}	
	Schokopudding ⁶
	Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchenkebab	Pierogi Ruski ^{1,4,4a,6} (Nudeltaschen mit Kartoffel- Quarkfüllung ^{1,4,4a,6})
mit Zwiebeln, Tzatziki ⁶ , BIO-Reis* und Kartoffelspalten Wedges	mit Kräutersoße ^{4,4a,6,9} , roter Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,9,10,C} (aus Sonnenblumenkernen, Tomaten, Basilikum und Grana Padano ^{1,6}) und BIO-Farfalle* ^{4,4a}
	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
Gemüsebolognese ^{4,4a,6,9} aus Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie ⁹ , Porree	---
mit Bohnen, Couscous ^{4,4a} und BIO-Vollkornmakkaroni* ^{4,4a}	
	Obst
	Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}

DONNERSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Gemüsesuppe ^{1,6,9} aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie ⁹ , Porree	---
mit Einlage ^{1,6} und einem Mehrkornbaguette- brötchen ^{4,4a,4b,4c,4d}	
	Erdbeerquark ⁶
	Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Lasagne vom Rind ^{4,4a,6,9}	Knusperfrikadelle ^{4,4a} (aus Weizenprotein)
Traditionell mit Käse ⁶ überbacken	mit Schnittlauchsoße ^{4,4a,6,9} Mais, Brokkoli, Kartoffelpüree ⁶ 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. 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/
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 Konservierungsmittel
C - mit Antioxidationsmittel
D - mit Geschmacksverstärker
E - geschwefelt

F - geschwärzt
G - mit Phosphat
H - mit Süßungsmittel
J - gewachst