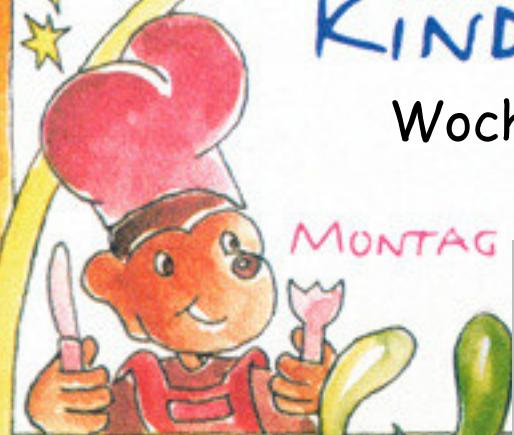


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 46 vom 10.11.-14.11.2025

## Schule Duvenstedter Markt



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
„No Beef Burger“ zum selber bauen <sup>4,4a,4c,12,A,C</sup> (aus Pflanzenprotein)	---
Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,11</sup> Ketchup und Gurkenscheiben <sup>10,H</sup>	

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchenkebab	Pierogi Ruski <sup>1,4,4a,6</sup> (Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung <sup>1,4,4a,6</sup> )
mit Zwiebeln, Tzatziki <sup>6</sup> , -Reis* und Kartoffelspalten Wedges	mit Kräutersoße <sup>1,4a,6,9</sup> , roter Pesto-Sahnesoße <sup>1,4,4a,9,10,C</sup> (aus Sonnenblumenkerne, Tomaten, Basilikum und Grana Padano <sup>1,6</sup> ) und -Farfalle <sup>4,4a</sup>

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Gemüsebolognese <sup>4,4a,6,9</sup> aus Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie <sup>9</sup> , Porree	---
mit Bohnen, Couscous <sup>4,4a</sup> und -Vollkornmakkaroni <sup>4,4a</sup>	

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Gemüsesuppe <sup>1,6,9</sup> aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie <sup>9</sup> , Porree	---
mit Eieinlage <sup>1,6</sup> und einem Mehrkornbaguette- brötchen <sup>4,4a,4b,4c,4d</sup>	

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Lasagne vom Rind <sup>4,4a,9</sup>	Knusperfrikadelle <sup>4,4a</sup> (aus Weizenprotein)
Traditionell mit Käse <sup>6</sup> überbacken	mit Schnittlauchsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Mais, Brokkoli, Kartoffelpüree <sup>6</sup> und Kartoffeln

Die Menüs und Komponenten mit dem "Bio-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.



Unsere Zertifizierungsnr.: \*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 Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte 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
- 4b - enth. Roggen
- 5 - enth. Krebstiere
- 7c - enth. Walnuss
- 7h - enth. Macadamianuss
- 12 - enth. Soja
- A - mit Farbstoff
- 2 - enth. Erdnüsse
- 6 - enth. Milch einschl.
- 7d - enth. Cashewnuss
- 8 - enth. Schwefeldioxid/  
(gen-techn-frei)
- B - mit Konservierungsstoff
- 3 - enth. Fisch
- 4c - enth. Gerste
- 7e - enth. Pekannuss
- Sulfite
- C - mit Antioxidationsmittel
- 4d - enth. Hafer
- 7 - enth. Schalenfrüchte
- 7f - enth. Paranuss
- 13 - enth. Lupinen
- D - mit Geschmacksverstärker
- 4e - enth. Dinkel
- 7a - enth. Mandeln
- 7g - enth. Pistazie
- 10 - enth. Senf
- E - geschwefelt
- 4a - enth. Gluten
- 4a - enth. Weizen
- 4f - enth. Kamut
- 7b - enth. Haselnuss
- 11 - enth. Sesam
- F - geschwärzt
- G - mit Phosphat
- H - mit Süßungsmittel
- J - gewachst