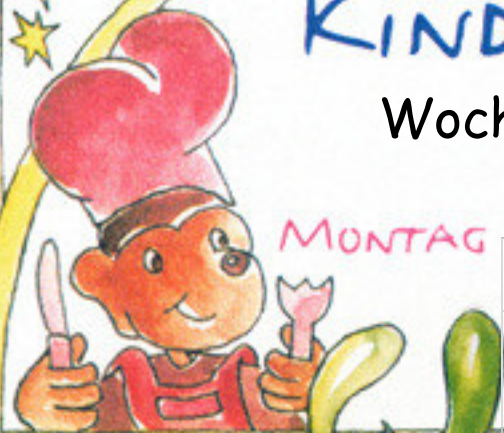


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 51 vom 15.12.-19.12.2025

Schule Duvenstedter Markt

MONTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Pierogi Ruski ^{1,4,4a,6} (Nudeltaschen mit einer Kartoffelquarkfüllung) ^{1,4,4a,6}	---
oder -Farfalle ^{*4,4a} mit Kräutersahnesoße ^{4,4a,6,9}	
Milchreis ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DIENSTAG



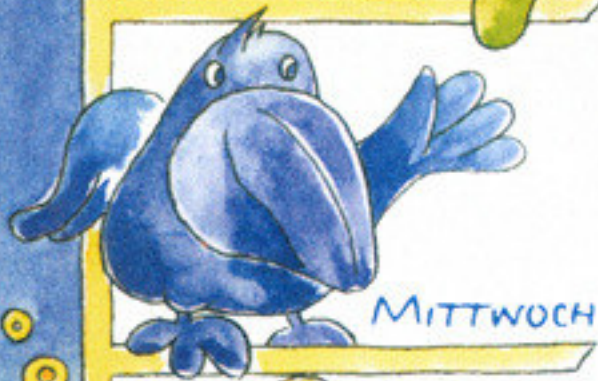
Menü	Extra-Menü für Vegetarier
3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}	---
mit Apfelmus ^c oder Zimt/Zucker	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

-Makkaroni ^{*4,4a}	---
oder Gnocchi ¹ mit vegetarischer Soße ^{4,4a,6,9} „Carbonara Art“	
Erdbeerquark ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

MITTWOCH



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
No Chicken-Patty ^{4,4a,4d,9,12} (aus Weizenprotein)	---
mit Tomatenfrisch- käsesoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse, Mais, -Gabelspaghetti ^{*4,4a} und Kartoffeln Rustik	
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
Chili con Carne vom Rind ^{4,4a,9}	Chili sin Carne ^{4,4a,9,12} mit BIO-Soja ^{*12}
mit -Reis [*] und -Vollkornreis [*]	mit -Reis [*] und -Vollkornreis [*]
Gurkensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

FREITAG



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