

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 14 vom 30.03.-03.04.2026

Schule Duvenstedter Markt

MONTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Eieromelette^{1,6}	---
mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} , Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Kartoffeln und Schupfnudeln ^{1,4,4a}	
Vanillepudding 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 kaltem Apfelsmus ^c und Vanillesoße ⁶	
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
-Spaghetti*^{4,4a} oder -Vollkornspaghetti*^{4,4a}	-Spaghetti*^{4,4a} oder -Vollkornspaghetti*^{4,4a}
mit Rinderbolognese ^{4,4a}	mit Linsenbolognese ^{4,4a,9}
Bananenquark ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DONNERSTAG



Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
Panierte Lachsschnitte^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	Panierte vegane Fischfrikadelle^{4,4a,4b,10}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch), Kartoffeln oder Kartoffelwedges	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch), Kartoffeln oder Kartoffelwedges
Gurkenstück	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
---	---

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.

Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-B • Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der Verordnung nach Bio-AHVV zertifiziert durch DE-ÖKO-012



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 | 4b - enth. Roggen | 5 - enth. Krebstiere | 7c - enth. Walnuss | 7h - enth. Macadamianuss | 12 - enth. Soja (gen-tech-frei) | A - mit Farbstoff | F - geschwärzt |
| 2 - enth. Erdnüsse | 4c - enth. Gerste | 6 - enth. Milch einschl. Laktose | 7d - enth. Cashewnuss | 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite | 13 - enth. Lupinene | B - mit Konservierungsstoff | G - mit Phosphat |
| 3 - enth. Fisch | 4d - enth. Hafer | 7 - enth. Schalenfrüchte | 7e - enth. Pekannuss | 9 - enth. Sellerie | 14 - enth. Weichtiere | C - mit Antioxidationsmittel | H - mit Süßungsmittel |
| 4 - enth. Gluten | 4e - enth. Dinkel | 7a - enth. Mandeln | 7f - enth. Paranuss | 10 - enth. Senf | | D - mit Geschmacksverstärker | J - gewachst |
| 4a - enth. Weizen | 4f - enth. Kamut | 7b - enth. Haselnuss | 7g - enth. Pistazie | 11 - enth. Sesam | | E - geschwefelt | |