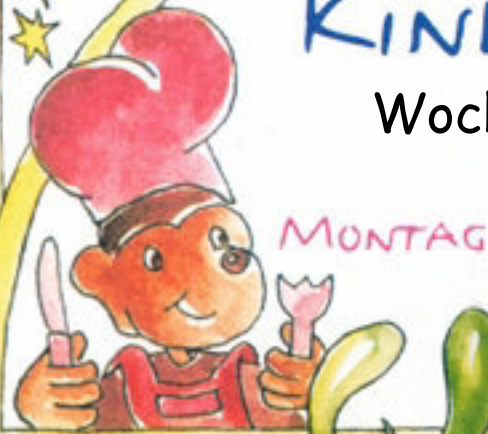


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 25 vom 15.06.-19.06.2026

Schule Duvenstedter Markt



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Hähnchen-Gyros</b>	<b>Eieromelette<sup>1,6</sup></b>
mit Krautsalat <sup>C,H</sup> , Tzatziki <sup>6</sup> und einer Pitatasche <sup>4,4a</sup>	mit gestobten Möhren <sup>4,4a,6,9</sup> , Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> , Schupfnudeln <sup>1,4,4a</sup> und Kartoffeln
Vanillepudding <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>3 kleine Pfannkuchen<sup>1,4,4a,6</sup></b>	---
mit kaltem Apfelmus <sup>C</sup> und Vanillesoße <sup>6</sup>	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>BIO -Spaghetti*<sup>4,4a</sup> oder BIO -Vollkornspaghetti*<sup>4,4a</sup></b>	<b>BIO -Spaghetti*<sup>4,4a</sup> oder BIO -Vollkornspaghetti*<sup>4,4a</sup></b>
mit Rinderbolognese <sup>4,4a</sup>	mit Linsenbolognese <sup>4,4a,9</sup>
Bananenquark <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Makkaroniauflauf<sup>4,4a,6,9</sup> aus Bio-Makkaroni*<sup>4,4a</sup></b>	---
mit Käse <sup>6</sup> überbacken	
Gurkenstick	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>4 vegane Hackbällchen<sup>4,4a,10</sup> (aus Weizenprotein)</b>	---
mit vegetarischer Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup>	
Brokkoli, Karotten, <b>BIO -Reis*</b> und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-B • Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, 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 vorbezichneten 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 Konservierungsmittel
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt

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