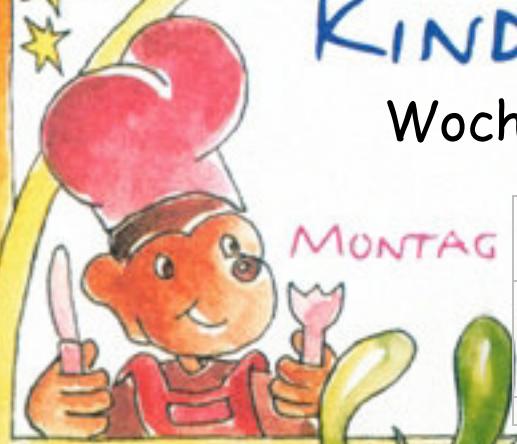


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 49 vom 01.12.-05.12.2025



Menü 1

2 Geflügel-Cevapcici^{1,4,4a,9,10}

mit milder Paprikasoße^{1,4,4a,6,9}
Erbsen und Kartoffelpüree⁶

Menü 2

4 Gemüse-Köttbullar¹
(aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)

mit milder Paprikasoße^{1,4,4a,6,9}
Erbsen und Kartoffelpüree⁶

Menü 3

BIO-Gabel-spaghetti^{*4,4a}

mit Tomatensoße^{4,4a,6}
und Käse⁶ zum drüber streuen

Vanillejoghurt⁶

Menü 1

BIO-Spiralnudeln^{*4,4a}

mit Rinderbolognaisse^{4,4a}

Menü 2

BIO-Vollkornspiralen^{*4,4a}

mit veganer Bolognaisse^{4,4a} (aus Erbsenprotein)

Menü 3

Eieromelette^{1,6}

mit holländischer Soße^{1,4,4a,6,9}
Fingermöhren und BIO-Reis*

Obst

Menü 1

Hähnchensteak

mit Geflügelsoße^{4,4a,6,9}
Bohnen und Kartoffeln

Menü 2

Crispy No Chicken-schnitzel^{4,4a,4d,9,12}
(aus Pflanzenprotein)

mit vegetarischer Rahmsoße^{4,4a,6,9}
Bohnen und Kartoffeln

Menü 3

BIO-Schmetterlingsnudeln^{*4,4a}

mit Käsesoße^{1,4,4a,6,9}

Kirschquark⁶

Menü 1

Hähnchen-geschnetzeltes^{4,4a,6,9}

mit Mais und Knopfnudeln^{1,4,4a,4e}

Menü 2

Vegt. Valessge-schnetzeltes^{1,4,4a,4d,6,9}
(auf Milchbasis)

mit Mais und Knopfnudeln^{1,4,4a,4e}

Menü 3

3 kleine Pfannkuchen^{1,4,4a,6}

mit Apfelmus^c

Obst

Menü 1

Panierte Lachsschnitte^{3,4,4a,10}
(Aquakultur)

mit Kräuterquark⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)
und BIO-Reis*

Menü 2

Vegane Fisch-frikadelle^{4,4a,4b,10}

mit Kräuterquark⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)
und BIO-Reis*

Menü 3

Erbseeneintopf vegetarisch^{4,4a,9}

mit einem Mehrkorn-brötchen^{4,4a,4b,4c,4d,11}

Paprikastick

Unsere Zertifizierungsnr.: *DE-SH-012-0808-B* Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaproducte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

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

