Krümels Kinder Karte

Woche 47 vom 16.11.-20.11.2026



MONTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
2 Geflügelbratwürste "Nürnberger Art"[6,9,10,G]	**Eieromelette**[1,6]	**Hähnchen-Gyros**
mit Ketchupsoße[9,10] und kleinen Ofenkartoffeln Rustik	mit gestobten Möhren[4,4a,6,9] und Kartoffeln	mit Krautsalat[C,H] Tzatziki[6] und einer Pitatasche[4,4a]
Vanillepudding[6]		

DIENSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchen-geschnetzeltes[4,4a,6,9]	**Vegetarisches Frikassee**[1,4,4a,4d,6,9] **(aus Valess)**	**Bunte Gemüse-Kartoffelsuppe**[4,4a,9]
mit Mais und Bio-Reis*	mit Mais und Bio-Reis*	mit einem Geflügelwürstchen[B,C] und einem Brötchen[4,4a]
Obst		

MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Bio-Spaghetti*[4,4a]	**Bio-Vollkorn-spaghetti***[4,4a]	**3 Gemüse-Köttbullar**[1] **(aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)**
mit Rinder-bolognaise[4,4a]	mit Linsen-bolognaise[4,4a,9]	mit cremiger Champignonsoße[4,4a,6,9] und Gnocchis[1]
Bananenquark[6]		

DONNERSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
4 Geflügel-hackbällchen[1,4,4a]	**4 Vegane Hackbällchen**[4,4a,10] **(aus Weizenprotein)**	**3 kleine Pfannkuchen**[1,4,4a,6]
mit Rahmsoße[4,4a,6,9] Brokkoli und Kartoffelpüree[6]	mit vegetarischer Rahmsoße[4,4a,6,9] Brokkoli und Kartoffelpüree[6]	mit kaltem Apfelmus[C]
Obst		

FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Panierte Lachsschnitte[3,4,4a,10] **(Aquakultur)**	**Panierte vegane Fisch-frikadelle**[4,4a,4b,10]	Nudelplatte: **Mezzelune Spinaci**[4,4a] **Teigtaschen mit Spinatfüllung und Bio-Farfalle***[4,4a]
mit Kräuterquark[6] (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	mit Kräuterquark[6] (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	mit Tomatenfrisch-käsesoße[1,4,4a,6,9]
Gurkenstick		

Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-0808-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 vorbezeichnetn 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 Konservierungsstoff
C - mit Antioxidationsmittel
D - mit Geschmacksverstärker
E - geschwefelt
F - geschwärzt
G - mit Phosphat
H - mit Süßungsmittel
J - gewachst