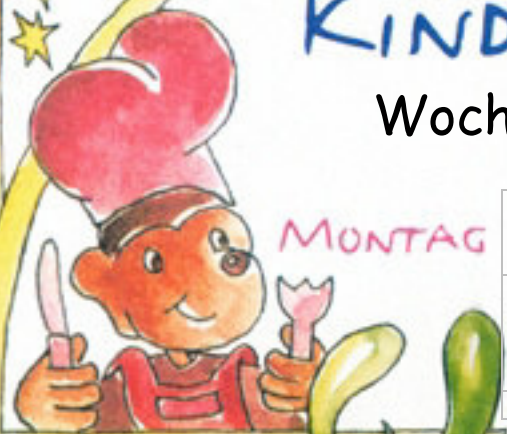


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 49 vom 01.12.-05.12.2025



MONTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
2 Geflügel- Cevapcici^{1, 4, 4a, 9, 10}	4 Gemüse-Köttbullar¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)	BIO-Gabel- spaghetti^{*4, 4a}
mit milder Paprikasoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	mit milder Paprikasoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	mit Tomatensoße ^{4, 4a, 6} und Käse ⁶ zum drüber streuen
Vanillejoghurt ⁶		

DIENSTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
BIO-Spiralnudeln^{*4, 4a}	BIO-Vollkorn- spiralen^{*4, 4a}	Eieromelette^{1, 6}
mit Rinder- bolognaise ^{4, 4a}	mit veganer Bolognaise ^{4, 4a} (aus Erbsenprotein)	mit holländischer Soße ^{1, 4, 4a, 6, 9} Fingermöhren und BIO-Reis [*]
Obst		

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchensteak	Crispy No Chicken- schnittzel^{4, 4a, 4d, 9, 12} (aus Pflanzenprotein)	BIO-Schmetterlings- nudeln^{*4, 4a}
mit Geflügelsoße ^{4, 4a, 6, 9} Bohnen und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4, 4a, 6, 9} Bohnen und Kartoffeln	mit Käsesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9}
Kirschquark ⁶		

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchen- geschnetzeltes^{4, 4a, 6, 9}	Vegt. Valesge- schnittzeltes^{1, 4, 4a, 4d, 6, 9} (auf Milchbasis)	3 kleine Pfannkuchen^{1, 4, 4a, 6}
mit Mais und Knopfnudeln ^{1, 4, 4a, 4e}	mit Mais und Knopfnudeln ^{1, 4, 4a, 4e}	mit Apfelmus ^c
Obst		

DONNERSTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
Panierte Lachsschnitte^{3, 4, 4a, 10} (Aquakultur)	Vegane Fisch- frikadelle^{4, 4a, 4b, 10}	Erbseneintopf vegetarisch^{4, 4a, 9}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und BIO-Reis [*]	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und BIO-Reis [*]	mit einem Mehrkorn- brötchen ^{4, 4a, 4b, 4c, 4d, 11}
Paprikastick		

FREITAG

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



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