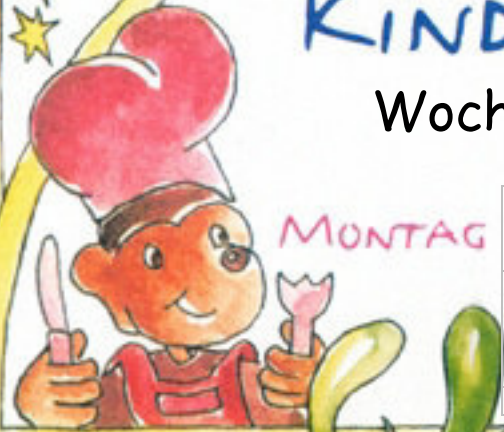


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 17 vom 20.04.-24.04.2026



MONTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Rinderfrikadelle ^{1,4,4a,9,10}	Gemüsefrikadelle ^{1,4,4a} „natur“ aus Möhren, Erbsen und Mais	-Gabelspaghetti ^{*4,4a}
mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüber streuen
Erdbeeryoghurt ⁶		

DIENSTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
3 Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	2 Panierte Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie und Käse ⁶)	Kürbis-Nudeln ^{1,4,4a,6,9}
mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} und -Reis [*]	mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} und -Reis [*]	-Makkaroni ^{*4,4a} mit einer Hokkaido-Kürbisssoße ^{1,4,4a,6,9} und gerösteten Kürbiskernen
Gurkensalat		



MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
4 Chicken Nuggets ^{4,4a,9}	4 Valess Nuggets ^{1,4,4a,4d,6} auf Milchbasis	Apfel-Kokos-Curry-Cremesuppe ^{6,9,10} (Achtung leicht scharf)
mit „süß-saurem“ Dip ⁹ Mais und Kartoffelpüree ⁶	mit „süß-saurem“ Dip ⁹ Mais und Kartoffelpüree ⁶	mit einer Brötchenstange ^{4,4a}
Obst		



DONNERSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Rindergulasch ^{4,4a,6,9}	Soja-geschnetzeltes ^{4,4a,6,12} mit -Soja ^{*12}	3 American Pancakes ^{1,4,4a,6}
mit Erbsen und -Reis [*]	mit Erbsen und -Reis [*]	mit Kirschkompott und kaltem Apfelmus ^c
Pfersichquark ⁶		



FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchensteak	Milchschnitzel ^{1,4,4a,6,12} „natur“	Kleine Ofenkartoffeln Rustik
mit grüner Pesto-Sahnese ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{5b}) und -Spaghetti ^{*4,4a}	mit grüner Pesto-Sahnese ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{5b}) und -Vollkornspaghetti ^{*4,4a}	mit Erbsen, Fingermöhren und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)
Obst		

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 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 Konservierungsstoff
C - mit Antioxidationsmittel
D - mit Geschmacksverstärker
E - geschwefelt

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