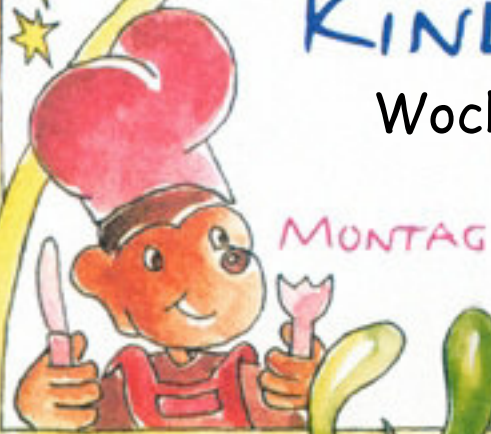


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 50 vom 08.12.-12.12.2025

MONTAG



Menü 1

<b>Hähnchenbrustspieß</b>
mit Cajun-Kokossoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Mais und Knopfnudeln <sup>1,4,4a,4e</sup>

Menü 2

<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon<sup>1,4,4a,6,9</sup></b>
mit Cajun-Kokossoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Mais und Knopfnudeln <sup>1,4,4a,4e</sup>

Menü 3

<b>Gemüsesuppe<sup>9</sup></b> aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie <sup>9</sup> , Porree
mit Hühnerfleisch-einlage und einer Brotstange <sup>4,4a</sup>

Schokopudding<sup>6</sup>

DIENSTAG



Menü 1

<b>4 Rindfleischbällchen</b>
mit Käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Karotten und Kartoffelspätzle <sup>1,4,4a</sup>

Menü 2

<b>4 Sojabällchen<sup>12</sup></b>
mit Käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Karotten und Kartoffelspätzle <sup>1,4,4a</sup>

Menü 3

<b>Orientalische Gemüse-Tajine</b> aus Karotten, Kartoffeln, Paprika <sup>4,4a,9</sup>
mit Couscous <sup>4,4a,9</sup> Blumenkohl-Falafelbällchen <sup>11</sup> und Minz-Joghurt <sup>6</sup>

Schoko-Weihnachtsmann<sup>6,12</sup>

Menü 1

<b>4 Chicken Nuggets<sup>4,4a,9</sup></b>
mit Ketchup und Kartoffelpüree <sup>6</sup>

Menü 2

<b>4 Vegt. Valess Nuggets<sup>1,4,4a,4d,6</sup></b> (auf Milchbasis)
mit Ketchup und Kartoffelpüree <sup>6</sup>

Menü 3

<b>BIO-Vollkornspaghetti<sup>4,4a</sup></b>
mit Brokkolisoße <sup>4,4a,6,9</sup>

Möhrensalat

MITTWOCH



Menü 1

<b>Rindergulasch<sup>4,4a,9</sup></b>
in fruchtiger Schmorsoße <sup>4,4a,9</sup> mit Bohnen und BIO-Reis <sup>*</sup>

Menü 2

<b>Sojabolognaise<sup>4,4a,12</sup></b> aus BIO-Soja <sup>*12</sup>
mit Bohnen und BIO-Reis <sup>*</sup>

Menü 3

<b>Eieromelette<sup>1,6</sup></b>
mit holländischer Soße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Erbsen und Röstkartoffeln

Bananenquark<sup>6</sup>

DONNERSTAG



Menü 1

<b>3 panierte Fischstäbchen<sup>3,4,4a</sup></b> (MSC, Seelachs)
mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln

Menü 2

<b>2 Panierte Gemüsestäbchen<sup>1,4,4a,6,9</sup></b> (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie <sup>9</sup> , Käse <sup>9</sup> )
mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln

Menü 3

<b>Grillfisch<sup>3,6</sup> (MSC)</b> „mediterran gewürzt“
mit Kräutersahne-soße <sup>4,4a,6,9</sup> Mais und Kartoffeln

Obst

FREITAG



Unsere Zertifizierungsnummer: \*DE-SH-012-0806-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