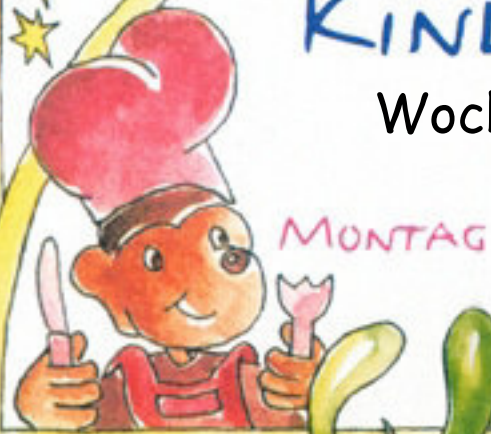


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 18 vom 27.04.-01.05.2026



MONTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Paniertes Hähnchenschnitzel<sup>4,4a</sup></b>	<b>Crispy No Chicken-schnitzel<sup>4,4a,4d,9,12</sup> (aus Pflanzenprotein)</b>	<b>Bolognese<sup>4,4a,9</sup> aus roten Linsen, Karotten, Tomaten</b>
mit Geflügelsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Mais und Kartoffeln	mit vegetarischer Soße <sup>4,4a,6,9</sup> Mais und Kartoffeln	mit -Vollkornspiralnudeln <sup>4,4a</sup>
Vanillepudding <sup>6</sup>		

DIENSTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Hühnerfrikassee<sup>4,4a,6,9</sup></b>	<b>Vegetarisches Frikassee aus Valess auf Milchbasis<sup>1,4,4a,4d,6,9</sup></b>	<b>Lasagne vom Rind<sup>4,4a,6,9</sup></b>
mit Erbsen und -Reis <sup>*</sup>	mit Erbsen und -Reis <sup>*</sup>	„traditionell Italienisch“
Obst		



MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Rinderfrikadelle<sup>1,4,4a,9,10</sup></b>	<b>4 Vegane Hackbällchen<sup>4,4a,10</sup> (aus Weizenprotein)</b>	<b>4 Kartoffelpuffer<sup>1,4,4a,4d,9</sup></b>
mit Bratensoße <sup>4,4a,6,9</sup> Möhren und Spätzle <sup>1,4,4a</sup>	mit vegetarischer Bratensoße <sup>4,4a,6,9,10</sup> Möhren und Spätzle <sup>1,4,4a</sup>	mit Apfelmus <sup>c</sup>
Mandarinenquark <sup>6</sup>		



DONNERSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Panierte Lachsschnitte<sup>3,4,4a,10</sup> (Aquakultur)</b>	<b>Karotten Rustical</b>	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b>
mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln	mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln	mit Bratensoße <sup>4,4a,6,9,10</sup> Bohnen und -Reis <sup>*</sup>
Gürkenstick		



FREITAG

Wir wünschen einen schönen Feiertag.



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. Lupinere
- 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