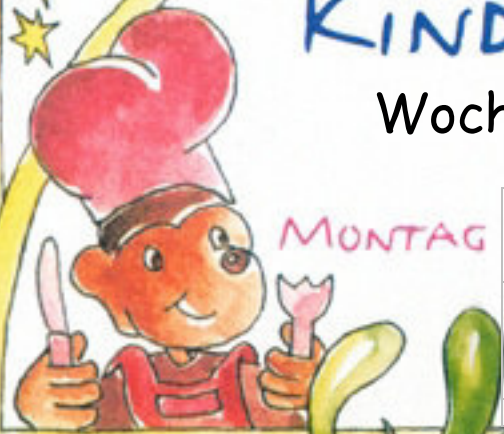


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 21 vom 18.05.-22.05.2026



MONTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Rinder-frikadelle ^{1,4,4a,9,10}	Vegane Knusperfrikadelle ^{4,4a} (aus Weizenprotein)	Pierogi Ruski ^{1,4,4a,6} (Nudeltaschen mit einer Kartoffelquarkfüllung) ^{1,4,4a,6}
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln	mit vegetarischer Bratensoße ^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln	mit Kräutersahnesoße ^{4,4a,6,9}
Milchreis ⁶		

DIENSTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchensteak	Milchschnitzel „natur“ ^{1,4,4a,6,12}	3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}
mit milder Paprikafrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und -Spiralnudeln ^{*4,4a}	mit milder Paprikafrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und -Spiralnudeln ^{*4,4a}	mit Apfelsauce ^c
Obst		



MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Lachsriegel ^{3,9} (Aquakultur) <small>ACHTUNG: kann Gräten enthalten</small>	Panierte vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10}	-Makkaroni ^{*4a}
mit Kräuter-sahnesoße ^{4,4a,6,9} Karottenbällchen und -Reis [*]	mit Kräuter-sahnesoße ^{4,4a,6,9} Karottenbällchen und -Reis [*]	mit vegetarischer Soße ^{4,4a,6,9} „Carbonara Art“
Erdbeerquark ⁶		



DONNERSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
2 Chicken Bärs ^{4,4a}	No Chicken-Patty ^{4,4a,4d,9,12} (aus Weizenprotein)	Blumenkohl
mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und kleinen Ofenkartoffeln Rustik	mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und kleinen Ofenkartoffeln Rustik	mit Bechamelsauce ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
Obst		



FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Chili con Carne vom Rind ^{4,4a,9}	Chili sin Carne ^{4,4a,9,12} mit -Soja ^{*12}	Lange -Spaghetti ^{*4,4a}
mit -Reis [*]	mit -Vollkornreis [*]	mit Tomatensoße ^{4,4a,6}
Gurkensalat		

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