

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 17 vom 21.04.-25.04.2025



MONTAG



Wir wünschen ein schönes Osterfest.

DIENSTAG



Menü 1

Menü 2

Menü 3

Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>4 Rindfleischbällchen</b>	<b>4 Sojabällchen<sup>12</sup></b>	<b>5 kleine Kartoffeltaschen</b>
mit Käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Karotten und Kartoffelspätzle <sup>1,4,4a</sup>	mit Käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Karotten und Kartoffelspätzle <sup>1,4,4a</sup>	mit Frischkäsefüllung <sup>6</sup> Fingermöhren und Champignonrahmsoße <sup>4,4a,6</sup>
Obst		

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>4 Chicken Nuggets<sup>4,4a,9</sup></b>	<b>4 Vegetarische Nuggets<sup>1,4,4a,4d,6</sup></b>	<b>BIO-Vollkornspaghetti<sup>4,4a</sup></b>
mit Ketchup <sup>9</sup> und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit Ketchup <sup>9</sup> und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit Brokkolisöße <sup>4,4a,6,9</sup>
Möhrensalat		

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Rindergulasch<sup>4,4a,6</sup></b>	<b>Sojabolognaise<sup>4,4a,12</sup> aus BIO-Soja<sup>12</sup></b>	<b>Eieromelette<sup>1,6</sup></b>
mit Bohnen und BIO-Reis <sup>*</sup>	mit Bohnen und BIO-Reis <sup>*</sup>	mit holländischer Soße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Erbsen und Röstkartoffeln
Bananenquark <sup>6</sup>		

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>3 Fischstäbchen<sup>3,4,4a</sup> (MSC, Seelachs)</b>	<b>2 Gemüsestäbchen<sup>1,4,4a,6</sup></b>	<b>Grillfisch<sup>3</sup> (MSC) „mediterran gewürzt“</b>
mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln	mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln	mit Kräutersahnsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Mais und Kartoffeln
Obst		

DONNERSTAG



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 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  
8 - enth. Macadamianuss  
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