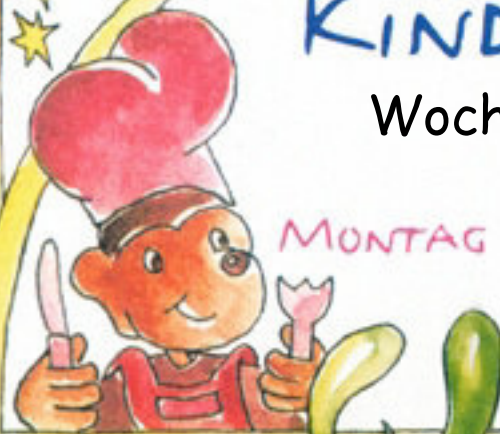


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 06 vom 02.02.-06.02.2026

OGGS Friedrichsgabe

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

---	---

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für kein
Fischesser

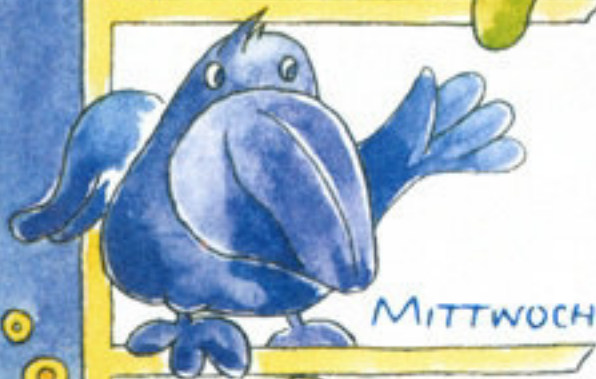
3 panierte Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	2 Panierte Gemüestäbchen ^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie ⁹ , Käse ⁶)
mit Tomaten- frischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} BIO-Reis* und BIO-Gnocchi*	mit Tomaten- frischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} BIO-Reis* und BIO-Gnocchi*
Gurkensalat Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,9,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

4 Valess Nuggets ^{1,4,4a,4d,6} auf Milchbasis	---
mit „süß-saurem“ Dip ⁹ BIO-Mais*, BIO-Blumenkohl* und Kartoffelpüree ⁶	
Obst Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,9,10}	

MITTWOCH



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Soja-Geschnetzeltes ^{4,4a,6,12} mit BIO-Soja ¹²	---
mit BIO-Erbesen*, BIO-Reis* und BIO-Knopfnudeln ^{1,4,4a}	
Pfirsichquark ⁶ Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,9,10}	

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Milchschnitzel ^{1,4,4a,6,12} „natur“	---
mit grüner Pesto- Sahnese ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ¹⁰) BIO-Vollkornspaghetti* ^{4,4a} und BIO-Spaghetti* ^{4,4a}	
Obst Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,9,10}	

FREITAG



Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-B • Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der Verordnung nach Bio-AHVV 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 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