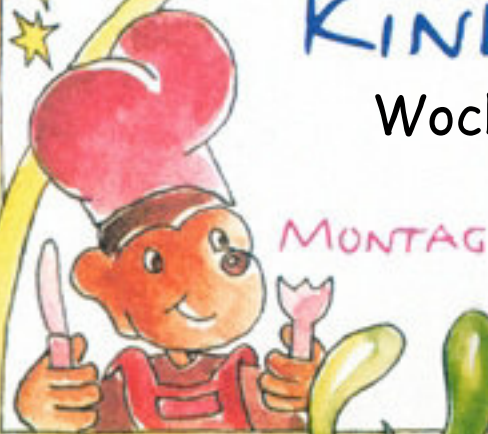


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 10 vom 02.03.-06.03.2026

OGGS Friedrichsgabe



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
BIO-Geflügelbratwurst*	Vegane Knusperfrikadelle^{4,4a} (aus Weizenprotein)
mit Ketchup, BIO-Erbsen*, BIO-Blumenkohl*, BIO-Wedges* oder Kartoffelpüree ⁶	mit Ketchup, BIO-Erbsen*, BIO-Blumenkohl*, BIO-Wedges* oder Kartoffelpüree ⁶
Milchreis ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
3 kleine BIO-Pfannkuchen*^{1,4,6}	---
mit BIO-Apfelmus* oder Zimt/Zucker	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
Lachsriegel^{3,9} (Aquakultur) Achtung: kann Gräten erhalten	Vegane panierte Fischfrikadelle^{4,4a,4b,10}
mit Kräuter-Sahnesoße ^{4,4a,6,9} , Pariser Karotten, BIO-Reis* oder Kartoffelofengemüse	mit Kräuter-Sahnesoße ^{4,4a,6,9} , Pariser Möhren, BIO-Reis* oder Kartoffelofengemüse
Erdbeerquark ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
No Crispy Chicken Patty^{4,4a,4d,9,12} (aus Weizenprotein)	---
mit Tomatenfrisch- käsesoße ^{1,4,4a,6,9} , BIO-Mais*, Balkangemüse, BIO-Kartoffeln Rustik* oder BIO-Gabelspaghetti* ^{4,4a}	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Lange BIO-Spaghetti*^{4,4a}	---
mit Tomatensoße* ^{4,4a,6} oder Pestosahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum, Grana Padano ^{1,6}) und Käse ⁶ zum drüberstreuen	
Gurkensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

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