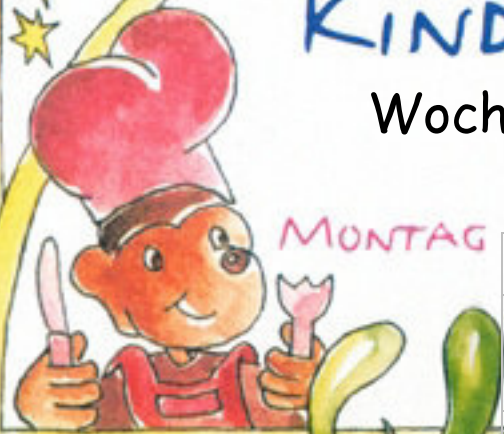


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 22 vom 25.05.-29.05.2026

OGGS Friedrichsgabe



MONTAG

Menü Extra-Menü für Vegetarier

---	---

DIENSTAG



Menü Extra-Menü für kein Fischesser

Panierte Fischfrikadelle^{3,4,4a} (MCS, Seelachs)	Panierte Vegane Fischfrikadelle^{4,4a,4b,10}
mit gelben und roten Karotten, BIO-Reis* oder BIO-Ofenkartoffeln Rustik* und Sour Creme ^{1,6,10}	mit gelben und roten Karotten, BIO-Reis* oder BIO-Ofenkartoffeln Rustik* und Sour Creme ^{1,6,10}
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü Extra-Menü für Vegetarier

BIO-Kaiserschmarrn^{1,4,4a,6}	---
mit BIO-Apfelmus* und Zimt+Zucker	
Mandarinenquark ²	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü Extra-Menü für Vegetarier

BIO-Spaghetti^{4,4a} oder BIO-Vollkornspaghetti^{4,4a}	---
mit Linsenbolognese ^{4,4a,9} aus BIO-Linsen*, BIO-Karotten* und BIO-Tomaten*	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü Extra-Menü für Vegetarier

Tortellinigemüse-auflauf^{4,4a,6}	---
aus Ricotta-Spinat Tortellini ^{4,4a,6} Erbsen, Karotten, Zwiebeln, Mais und Tomaten und Käse ⁶	
Gurkensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

Menü Extra-Menü für Vegetarier

--	--



FREITAG

Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-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 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. Lupinier
- 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