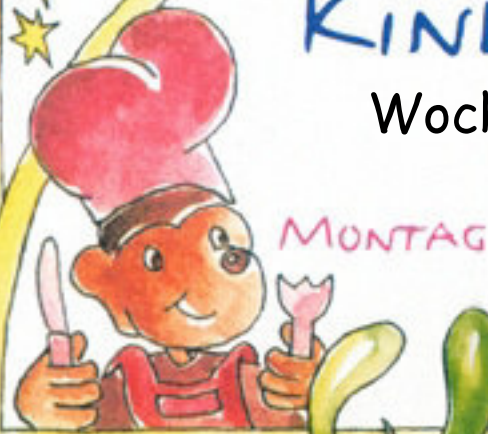


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 27 vom 29.06.-03.07.2026

OGGS Friedrichsgabe



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>2 Chicken Bär<sup>4,4a</sup></b>	<b>4 Gemüse-Köttbullar<sup>1</sup></b> (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)
mit milder Paprikasoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> BIO-Erbsen* BIO-Karotten* und Röstkartoffeln aus BIO-Kartoffeln*	mit milder Paprikasoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> BIO-Erbsen* BIO-Karotten* und Röstkartoffeln aus BIO-Kartoffeln*
Schokopudding <sup>5</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,9,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Hähnchenkebab</b>	<b>3 kleine Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung<sup>6</sup></b>
mit Zwiebeln, Tzatziki <sup>6</sup> BIO-Reis* und Kartoffelspalten Wedges	mit Zwiebeln, Tzatziki <sup>6</sup> BIO-Reis* und Kartoffelspalten Wedges
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,9,10</sup>	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Grillen</b>	<b>Grillen</b>



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Kartoffelgratin<sup>1,4,4a,6,9</sup> aus BIO-Kartoffeln*</b>	---
mit Bechamelsoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> und Käse <sup>6</sup> gebacken	
Endbeerquark <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,9,10</sup>	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Tomatencremesuppe<sup>4,4,6</sup></b>	---
mit BIO-Hörnchennudeln <sup>4,4a</sup> und einem BIO-Kaiserbrötchen <sup>4,4a</sup>	
Quarkbällchen <sup>1,4,4a,6</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,9,10</sup>	

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 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. Lupinere  
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