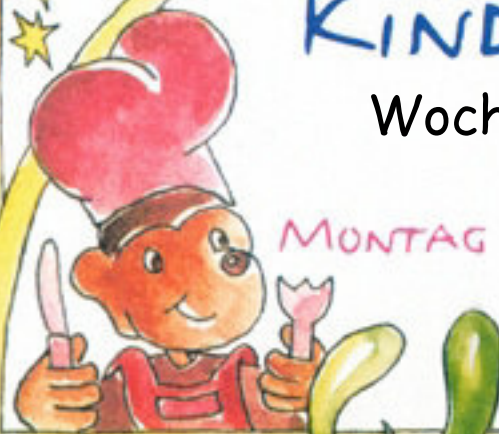


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 35 vom 24.08.-28.08.2026

OGGS Friedrichsgabe



MONTAG

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

BIO-Kaiserschmarrn ^{1,4,4a,6}	---
mit Vanillesoße ⁶ und BIO-Apfelmus [*]	
Schokopudding 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

2 Geflügel Hot Dogs ^{4,4a,9,10,B,H}	2 Veggi Hot Dogs ^{4,4a,9,10,A,H}
BIO-Geflügelwiener [*] Röstzwiebeln ^{4,4a} , Ketchup, Gurkenscheiben ^{10,H} und Hot Dog Brötchen ^{4,4a}	Veggi Wiener ^A (aus Weizenprotein) Röstzwiebeln ^{4,4a} , Ketchup, Gurkenscheiben ^{10,H} und Hot Dog Brötchen ^{4,4a}
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Vegetarisches Frikassee ^{1,4,4a,4d,6}	---
mit BIO-Erbesen [*] , Bio-Mais [*] , BIO-Knopf nudeln ^{1,4,4a} oder BIO-Reis [*]	
Kirschquark ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Tomaten-Carbonara ^{4,4a,6,9}	---
mit BIO-Spaghetti ^{1,4,4a} oder BIO-Vollkornspaghetti ^{1,4,4a}	
Apfel-Möhrensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für kein
Fischesser

Panierte Seelachschnitte ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Paniertes Gemüseschnitzel ^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Sellerie ⁹ , Zwiebeln, Lauch, Kartoffeln)
mit Erbsen-Fingermöhren, BIO-Kartoffeln [*] oder BIO-Röstkartoffeln [*] und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Erbsen-Fingermöhren, BIO-Kartoffeln [*] oder BIO-Röstkartoffeln [*] und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)
Paprikastick	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DONNERSTAG



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. 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