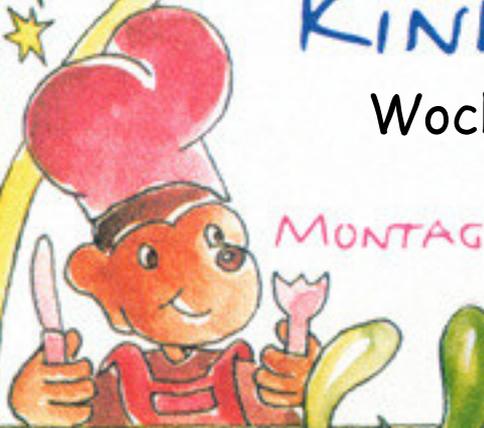


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 38 vom 15.09.-19.09.2025

OGGS Friedrichsgabe



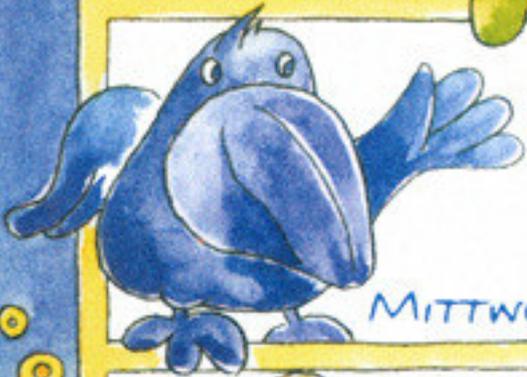
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Geflügelwiener ^{B,C}	4 Gemüse-Köttbullar ¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)
mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9}	mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9}
-Erbsen* und Kartoffeln Rustik	-Erbsen* und Kartoffelpüree ⁶
Vanillejoghurt ⁵	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
-Spiralnudel ^{*4,4a}	-Vollkorn spiralen ^{*4,4a}
mit Rinderbolognaise ^{4,4a}	mit veganer Bolognaise ^{4,4a} (aus Erbsenprotein)
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Kohlrabi, -Mais*, Möhre und American-Dressing ^{1,6,9,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Crispy No Chicken-schnitzel ^{4,4a,4d,9,12} (aus Pflanzenprotein)	---
mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} und -Bohnen* und -Kartoffeln*	
Kirschquark ⁵	
Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Gurke, -Mais* und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
3 kleine Pfannkuchen ^{*1,4,4a,6}	---
mit -Apfelmus ^{*C}	
Obst	
Salatbar mit Endiviansalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
-Gabelspaghetti ^{*4,4a}	---
mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüberstreuen	
Paprikastick	
Salatbar mit Römersalat, -Mais*, Cocktail-Tomaten, Möhre und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-12009-B* * Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

Die Menüs und Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



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. Lupinen
- 14 - enth. Weichtiere

- A - mit Farbstoff
- B - mit Konservierungsstoff
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt

- F - geschwärzt
- G - mit Phosphat
- H - mit Süßungsmittel
- J - gewachst