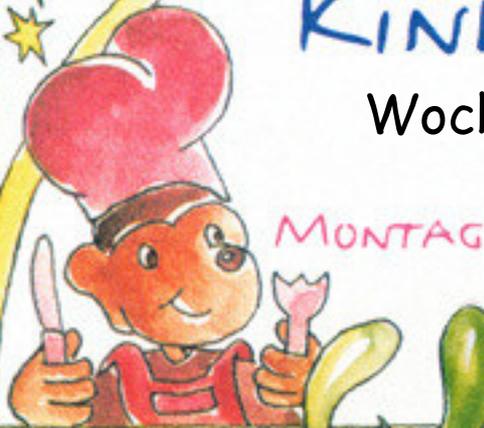


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 39 vom 22.09.-26.09.2025

OGGS Friedrichsgabe



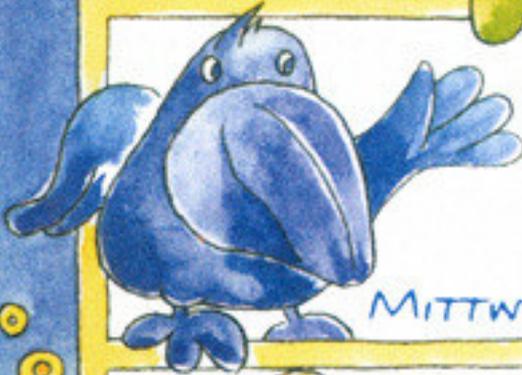
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchenbrustspieß	4 Gemüse-Köttbullar¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)
mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9}	mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9}
-Mais* und	-Mais* und
-Knopfnudeln* ^{1,4,4a,4e}	-Knopfnudeln* ^{1,4,4a,4e}
Schokopudding ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Orientalische Gemüse-Tajine aus Karotten, Kartoffeln, Paprika ^{1,4a,9}	---
mit BIO-Couscous* ^{4,4a,9}	
Blumenkohl-Falafelbällchen ¹¹ und Minz-Joghurt ⁶	
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, Kohlrabi, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
4 Chicken Nuggets^{4,4a,9}	4 Vegt. Valess Nuggets^{1,4,4a,4d,6} (auf Milchbasis)
mit Ketchup ⁹ und Kartoffelpüree ⁶	mit Ketchup ⁹ und Kartoffelpüree ⁶
Möhrensalat	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rindergulasch^{4,4a,6}	Sojabolognese^{4,4a,12} aus BIO-Soja*¹²
in fruchtiger Schmorsoße ^{4,4a,6}	mit -Bohnen* und
mit -Bohnen* und	-Reis*
-Reis*	
Bananenquark ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
Grillfisch³ (MSC) „mediterran gewürzt“	2 panierte Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie ⁹ , Käse ⁶)
mit Kräutersahnesoße ^{4,4a,6,9}	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} aus BIO-Spinat*
-Mais* und	und -Kartoffeln*
-Kartoffeln*	
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Curry-Dressing	

Unsere Zertifizierungsnummer: DE-ÖKO-112-12009-5111. Unsere ausgewählten 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 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 Konservierungsstoff
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt

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