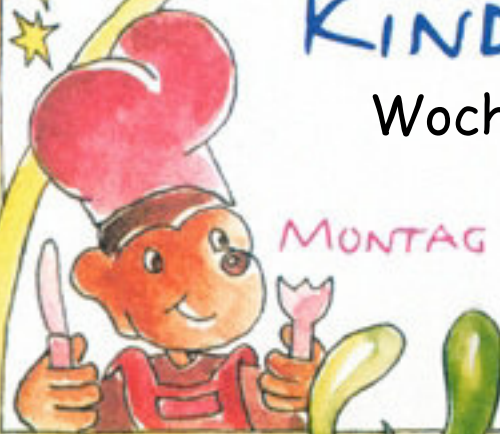


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 40 vom 28.09.-02.10.2026

OGGS Friedrichsgabe



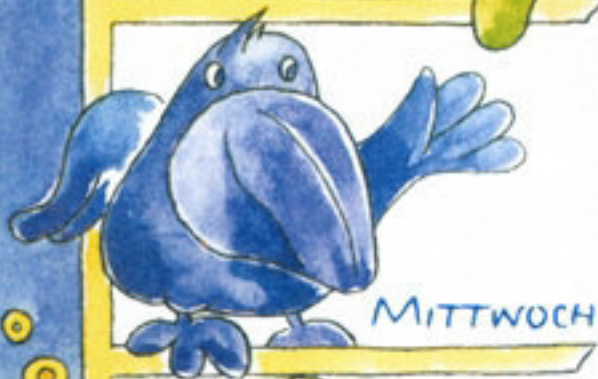
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Bolognese^{4,4a,9} aus roten BIO-Linsen*, BIO-Karotten*, BIO-Tomaten*	---
mit Couscous ^{4,4a,9} und BIO- Vollkornspiralen ^{*4,4a}	
Vanillepudding ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,9,10}	



DIENSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hühnerfrikassee^{4,4a,6,9} aus BIO-Brustfleisch*	Vegetarisches Frikassee^{1,4,4a,4d,6,9} auf Milchbasis
mit BIO-Erbсен*, BIO-Broccoli* und BIO-Reis*	mit BIO-Erbсен*, BIO-Broccoli* und BIO-Reis*
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,9,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
4 Kartoffelpuffer^{1,4,4a,4d,9}	---
mit BIO-Äpfelmus*	
Mandarinenquark ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,9,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
3 panierte Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Karotten Rustikal
mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} BIO-Kartoffeln* und BIO-Reis*	mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} BIO-Kartoffeln* und BIO-Reis*
Gurkenstück	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,9,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hamburger zum selber bauen mit Rindfleischpatti¹⁰	„No Beef Burger“ zum selber bauen^{4,4a,4c,12,A,C} (aus Pflanzenprotein)
Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H}	Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H}
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,9,10}	

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 Zusatz 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