KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 48 vom 23.11.-27.11.2026

OGGS Friedrichsgabe



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchensteak	**Milchschnitzel "natur"** 1,4,4a,4d,6,12
mit karibischer Kokossoße[1,4,4a,6,9], BIO-Brechbohnen*, Kartoffelpüree[6] oder BIO-Gabelspaghetti*[4,4a]	mit karibischer Kokossoße[1,4,4a,6,9], BIO-Brechbohnen*, Kartoffelpüree[6] oder BIO-Gabelspaghetti*[4,4a]
Mangojoghurt[6]	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen[1,6,9,10]	



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Kleine BIO-Ofenkartoffeln* Rustik	---
oder BIO-Reis* mit BIO-Erbsen*, BIO-Möhren* und Kräuterquark[6] (aus Petersilie und Schnittlauch)	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen[1,6,9,10]	

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
BIO-Kaiserschmarrn*[1,4,4a,6]	---
mit Vanillesoße[6] und BIO-Apfelmus*	
Möhrensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen[1,6,9,10]	



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rindergulasch aus BIO-Rindfleisch*	**Sojageschetzeltes[4,4a,6,12]**
mit BIO-Möhren*, BIO-Spätzle*[4,4a] oder BIO-Reis*	mit BIO-Möhren*, BIO-Spätzle*[4,4a] oder BIO-Reis*
Milchreis[6]	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen[1,6,9,10]	



Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
3 panierte Fischstäbchen[3,4,4a] (MSC, Seelachs)	**2 paniert Gemüsestäbchen[1,4,4a,6,9]**
mit Rahmspinat[4,4a,6,9] aus BIO-Spinat*, BIO-Kartoffeln* oder Süßkartoffelgnocchi	mit Rahmspinat[4,4a,6,9] aus BIO-Spinat*, BIO-Kartoffeln* oder Süßkartoffelgnocchi
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 vorbezeichnetn 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