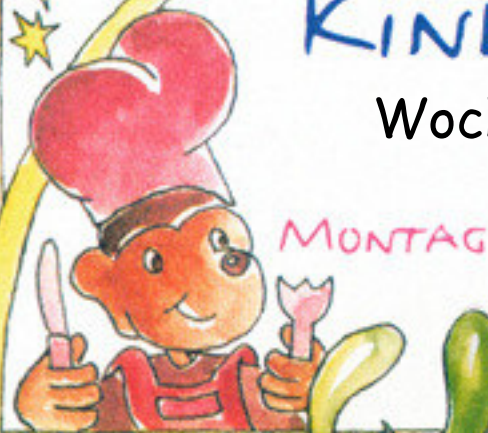


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 49 vom 01.12.-05.12.2025

OGGS Friedrichsgabe



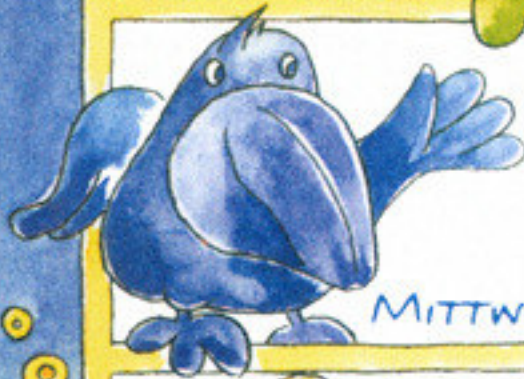
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
2 BIO-Geflügel-Cevapcici * ^{1,4,4a,9,10}	Gemüse-Köttbullar ¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)
mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} , BIO-Bohnen*, BIO-Erbsen* und Kartoffelpüree ⁶	mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} , BIO-Bohnen*, BIO-Erbsen* und Kartoffelpüree ⁶
Vanillejoghurt ⁵	
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
Eieromelette ^{1,6}	---
mit holländischer Soße ^{1,4,4a,6,9} , Fingermöhren, BIO-Reis* und BIO-Gnocchi* ^{4,4a}	
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
BIO-Farfalle * ^{4,4a}	---
mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} und Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9}	
Kirschquark 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 Vegetarier
3 kleine BIO-Pfannkuchen * ^{1,4,6}	---
mit BIO-Apfelmus* und Vanillesoße ⁶	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,9,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
Panierte Lachsschnitte ^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	Vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4d,10}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch), BIO-Reis* und BIO-Kartoffeln*	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch), BIO-Reis* und BIO-Kartoffeln*
Paprikastick	
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. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.



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