



















Änderungen Vorbehalten	Montag 11.10.2021	Dienstag 12.10.2021	Mittwoch 13.10.2021	Donnerstag 14.10.2021	Freitag 15.10.2021
Menü 1	Geflügel-Kebab (Hähnchen) mit Tzatziki, Krautsalat und Reis (i,26)  	Tortellini mit Rindfleischbolognese (20.1,22,26,28) 	Seelachs-Backfisch mit Kräutersauce, Erbsen und Kartoffelpüree (20.1,22,23,26,29)  	Geflügel-Hacksteak (Pute, Hähnchen) mit Kicherbsen-Paprika-Ragout und Röstkartoffeln (20.1,22) 	Hähnchenkeule mit Mais, Tomatensoße und Vollkornreis (28)  
Menü 2	Vegetarisches Gyros mit Tzatziki, Reis und Krautsalat (i,20.1,22,25,26,28) 	Bunte Gnocchis mit Champignons in Rahm (20.1,22,26)  	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (c,20.1,22) 	Erbseintopf mit Kartoffelwürfel, buntem Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Brötchen (c,20.1,20.2,20.3,20.4,25,28,30,31)  	Veganer Vollkorn-Pilz-Bratling, Bunter Gemüse-Kartoffelsalat (Karotte, Sellerie, Lauch) (20.1,22,28,29) 
Nachtsch 	Birne (i)	Mangoquark (26)	Banane (i)	Rote Grütze hausgemacht, Milch (c,26)	Apfel (i)
Salat 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip (22,26,29)	Eisbergsalat mit Joghurt dressing (22,26)	Cous Cous Gemüse-Salat (20.1,28)	Blattsalate mit Joghurt-Dressing (22,26)	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) mit Kräuterquark (26)

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt.

Allergene: (20) glutenhaltiges Getreide (**20.1 Weizen, 20.2 Roggen, 20.3 Gerste, 20.4 Hafer, 20.5 Dinkel, 20.6 Kamut**) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ausgenommen (**Glucosesirup auf Weizen-und Gerstenbasis sowie Maltodextrine auf Weizenbasis**, (21) Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse, (22) Ei oder Eierzeugnisse, (23) Fisch oder Fischerzeugnisse, (24) Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse, (25) Soja oder Sojaerzeugnisse, (26) Milch oder Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), (27) Schalenfrüchte (**27.1 Mandeln, 27.2 Haselnüsse, 27.3 Walnüsse, 27.4 Macadamia- /Queenslandnüsse, 27.5 Cashew, 27.6 Pecankerne, 27.7 Paranüsse, 27.8 Pistazien**) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, (28) Sellerie oder Sellerieerzeugnisse, (29) Senf oder Senferzeugnisse, (30) Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse, (31) Schwefeldioxid oder Sulfid, (32) Lupine oder Lupinerzeugnisse, (33) Weichtier oder Weichtiererzeugnisse (Muscheln, Weinbergschnecken)
Zusatzstoffe: a) mit Farbstoff, b) mit Konservierungsstoff, c) mit Antioxidationsmittel, d) mit Geschmacksverstärker, e) geschwefelt, f) geschwärzt, g) gewachst, h) mit Phosphat, i) mit Süßungsmittel, j) enthält eine Phenylalaninquelle, k) mit Nitritpökelsalz

(Deklaration des Dressing und Dips über Allergenkennzeichnung siehe vor Ort) Sonderessen bitte beim Service-Team der KBK Kunterbunte Küche gGmbH erfragen: Tel: 040 / 65 03 959 – 10 service@kunterbunte-kueche.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulpflege und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und gekennzeichnet.