
















Änderungen Vorbehalten	Montag 24.05.2021	Dienstag 25.05.2021	Mittwoch 26.05.2021	Donnerstag 27.05.2021	Freitag 28.05.2021
<b>Menü 1</b>	Pfingstmontag	Rinderhacksteak, Kürbis-Karotten-Kartoffelpüree, Grüne Bohnen, Bratensauce (20,26)  	Fischfiguren mit bunten Möhrchen und hausgemachtem Kartoffelstampf (a,b,20,23,26)  	Geflügelhamburger mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke und Kartoffelecken (20,22,26,30)  	Geflügel-Käse-Krakauerwürstchen mit Spitzkohl, Schupfnudeln und Bratensauce (a,b,c,h,20,22,26) 
<b>Menü 2</b>	Pfingstmontag	Veganer Kartoffel-Gemüse-Auflauf (Bohnen, Erbsen, Möhren) (a) 	Süßkartoffel-Rucola-Burger mit Paprikakompott und Röstkartoffeln (20) 	Vegetarischer Hamburger mit Eisbergsalat, Tomate und Gurke dazu Kartoffelwedges (20,30) 	Fruchtige Tomatensuppe mit Reis (28)  
<b>Nachtsch</b> 	Pfingstmontag	Butterkeksdessert (20,26)	Apfel (1)	Milchpudding Vanille, Becher (26)	Clementine (1)
<b>Salat</b> 	Pfingstmontag	Eisbergsalat mit Joghurt dressing (22,26)	Mexik. Gemüse-Reissalat (Paprika, Bohnen, Mais) (j,25,26,28,29)	Eisbergsalat 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 Weizen, 20.1 Roggen, 20.2 Gerste, 20.3 Hafer, 20.4 Dinkel, 20.5 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 Mandeln, 27.1 Haselnüsse, 27.2 Walnüsse, 27.3 Macadamia- /Queenslandnüsse, 27.4 Cashew, 27.5 Pecankerne, 27.6 Paranüsse, 27.7 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 Allergen Kennzeichnung siehe vor Ort) **Sonderessen bitte beim Service-Team der KBK Kunterbunte Küche gGmbH erfragen:** Tel: 040 / 65 03 959 – 10 [service@kunterbunte-kueche.de](mailto: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.