


















Änderungen Vorbehalten	Montag 22.11.2021	Dienstag 23.11.2021	Mittwoch 24.11.2021	Donnerstag 25.11.2021	Freitag 26.11.2021
Menü 1	2 Geflügel (Pute und Hähnchen)-Hot-Dog mit Gewürzgurken, Röstzwiebel und Ketchup (a,b,c,h,20,1)  	Seelachsfiletstücke gebacken mit Kräutersoße, Romaneskokogemüse dazu Vollkorn-Reis (a,20,1,23,26,28)  	Cevapcici (Truthahn-Hähnchenhackröllchen) mit Tzatziki, Krautsalat und Röstkartoffeln (20,1,22,26,29) 	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage (Erbsen, Möhren) dazu Vollkornreis (20,1,26,28)  	Hausgemachter Rinderhackbraten, Petersilien-Möhrrchen, Rahmsauce, Salzkartoffeln (a,20,1,22,26,29)  
Menü 2	Ravioli mit Käsefüllung in bunter Rahmsauce (20,1,22,26,28) 	Gemüsemedaillon mit Spinatfüllung und warmen Tomatendip dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (a,b,1,20,1,22,26,28,29) 	Karotten - Kartoffel - Suppe mit Brötchen (20,1,20,2,20,3,20,4,25,28,30)  	Pfannkuchen mit Apfelmus und/oder Zimt & Zucker (c,20,1,22,26) 	Vollkorn-Nudeln Napoli Tomatensoße und geriebenem Gouda-Käse (20,1,26,28) 
Nachtisch 	Apfel 0	Erdbeeryoghurt (26)	Clementine (b)	Kirschquark (a,26)	Apfel 0
Salat 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip (22,26,29)	Blattsalate mit Joghurt dressing (22,26)	Gurkensalat Essig & Öl (25,26,28)	Nudel-Grillgemüse-Salat (20,1,25,26,28)	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) mit Kräuterdip (26)

Kennzeichnung der Allergene, 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 Eiererzeugnisse, (23) Fisch oder Fischeerzeugnisse, (24) Erdnüsse oder Erdnüsseerzeugnisse, (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 Sulfit, (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 Natriphosphat

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

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