


















Änderungen Vorbehalten	Montag 13.12.2021	Dienstag 14.12.2021	Mittwoch 15.12.2021	Donnerstag 16.12.2021	Freitag 17.12.2021
Menü 1	Hähnchenbrust mit Bratensoße, (a,a1,a3) Brokkoligemüse und Salzkartoffeln  	Geflügelbratwurst (3,8) mit Lauchgemüse in Rahm (a,a1,g) und Kartoffel Röstinchen 	Vollkorn-Spaghetti (a,a1) mit Kräutersauce (a,a1,g,i) und Lachswürfeln (d)  	Putengulasch (a,a1,a3) mit Fingermöhren und Spätzle (1,a,a1,c) 	Geflügelfrikadelle (a,a1,c,g) grünen Bohnen und Kartoffelstampf (1,2,g) 
Menü 2	Blumenkohl-Käsemedaillons (a,a1,a3,g) mit Kräutersoße(g,i) und Kartoffeln 	Ebly (Zartweizenreis) (a,a1) Tomaten - Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Champignons)  	Vollkorn-Spaghetti (a,a1) mit Kräutersauce (a,a1,g,i) und veganen Chicken Nuggets (a,a1) 	Chili sin Carne (a,a1,a3,i) (Kidneybohnen, Mais, Karotte, Sellerie, Lauch) und Reis  	Kartoffel Gemüse Auflauf (Broccoli, Erbsen, Paprika) mit Tomatensoße (c,g,i)  
Nachtsch 	Apfel-Aprikosen Fruchtdessert (3)	Clementine	Milchpudding Schoko (g) (Becher)	Vanillequark (g)	Trauben
Salat 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip(c,g,i)	Eisbergsalat mit Joghurdressing (c,g)	Gurkensalat Essig & Öl (3,l)	Nudel-Grillgemüse-Salat(a,a1,f,g,i)	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) mit Kräuterdip (g)


Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen:

Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt.

Allergene: (a) glutenhaltiges Getreide (**a.1 Weizen, a.2 Roggen, a.3 Gerste, a.4 Hafer, a.5 Dinkel, a.6 Kamut**) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ausgenommen (**Glucosesirup auf Weizen-und Gerstenbasis sowie Maltodextrine auf Weizenbasis, (b) Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse, (c) Ei oder Eierzeugnisse, (d) Fisch oder Fischerzeugnisse, (e) Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse, (f) Soja oder Sojaerzeugnisse, (g) Milch oder Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), (h) Schalenfrüchte (h.1 Mandeln, h.2 Haselnüsse, h.3 Walnüsse, h.4 Pistazien, h.5 Macadamianüsse, h.6 Cashewkerne, 27.7 Paranüsse**) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, (i) Sellerie oder Sellerieerzeugnisse, (j) Senf oder Senferzeugnisse, (k) Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse, (l) Schwefeldioxid oder Sulfit, (m) Lupine oder Lupinenerzeugnisse, (n) Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse (Muscheln, Weinbergschnecken)

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmittel, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (11) 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

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung.