







Änderungen Vorbehalten	Montag 20.12.2021	Dienstag 21.12.2021	Mittwoch 22.12.2021	Donnerstag 23.12.2021	Freitag 24.12.2021
<b>Menü 1</b>	"Chicken Wings", (a,a1,f,i) Kartoffelecken, und Krautsalat (g), Ketchup (g) 	Schollenfilet mit Paprikakompott und hausgemachtem Kartoffelstampf (a,b,20.1,23,26)  	Rindfleisch Bolognese (a,a1,a3,i) mit Vollkorn-Farfalle (a,a1) und Reibekäse (g) 	<b>Weihnachts- Ferien</b>	  Das Team der „Kunterbunten Küche“ wünscht Ihnen „ein Frohes Weihnachtsfest“  
<b>Menü 2</b>	Süßkartoffel-Kichererbsen- Curry mit Lauch, Zwiebeln und Kokosnussmilch (1,3,c,i,j,l)  	Kartoffeltaschen mit Kräuterquark (g) und Pfannen-Gemüse (Paprika, Zuckerschoten und Zucchini) 	Gemüse-Bolognese (f,i) mit Vollkorn-Farfalle (a,a1) und veganer Reibekäse (1)  	Käsespätzle mit Gouda (a,a1,c,g) Blattsalat und Joghurdressing c,g) 	
<b>Nachtsch</b> 	Apfel	Bananenjoghurt (3,g)	Birne	Melonenjoghurt (g)	
<b>Salat</b> 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip(c,g,i)	Eisbergsalat mit Joghurdressing (c,g)	Bunter Kartoffelsalat mit Ei, Gurke, Karotten, Sellerie und Schnittlauch (1,2,9,a,a1,c,i,j)	Blattsalate mit Joghurt- Dressing (c,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 Sulfid, (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 Allergenkezeichnung 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 Schulverpflegung.