



















Änderungen Vorbehalten	Montag 12.07.2021	Dienstag 13.07.2021	Mittwoch 14.07.2021	Donnerstag 15.07.2021	Freitag 16.07.2021
Menü 1	Geflügelcurry mit Erbsen und Fingermöhren und Vollkornreis (28)  	Hähnchen Cordon Bleu mit Tomaten-Paprika-Sauce und Kartoffelkroketten (b,c,h,20.1,26,31) 	Pizza al Tonno mit Thunfisch und Käse (c,20.1,23,26)  	Hähnchen Nuggets, Kartoffelecken, Sour Cream (h,20.1,22,26,28,29) 	Rindergeschnetzeltes mit buntem Gemüse (Blumenkohl, Erbsen, Möhren) und Vollkornnudeln (20.1)  
Menü 2	Vegane Linsenlasagne (20.1,28) 	Bunte Kartoffelsuppe (Karotte, Lauch, Sellerie), Brötchen (20,20.1,20.3,25,26,28,30)  	Pizza Margherita (c,20.1,26) 	Reispfanne (Paella), Erbsensauce (20.1,26,28)  	Milchreis, Heiße Kirschen (26) 
Nachtsch 	Apfel (i)	Kirschquark (a,26)	Banane (i)	Apfel-Bananen-Fruchtdessert (c)	Wassermelone (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.