



















Änderungen Vorbehalten	Montag 19.07.2021	Dienstag 20.07.2021	Mittwoch 21.07.2021	Donnerstag 22.07.2021	Freitag 23.07.2021
Menü 1	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce, Erbsen und Möhren und Vollkornnudeln (20.1)  	Rinderhacksteak, Bratensauce, Kartoffelpüree, Bohnen, Kürbis und Karotten (20.1,26) 	Fischfiguren mit bunten Möhrchen und hausgemachtem Kartoffelstampf (a,b,20.1,23,26)  	Geflügelhamburger mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke und Kartoffelecken (20.1,22,26,30)  	Geflügel-Käse-Krakauer (Pute) Brötchen, Ketchup, Kartoffelsalat (a,b,c,h,20.1,20.3,22,25,26,29,30) 
Menü 2	Vegane Sesam-Karotten Stick mit Mangoreis und Blattspinat (a,20.1,30) 	Veganer Kartoffel-Gemüse-Auflauf (Bohnen, Erbsen, Möhren) (a)  	Süßkartoffel-Rucola-Burger mit Paprikakompott und Röstkartoffeln (20.1) 	Vegetarischer Hamburger mit Eisbergsalat, Tomate und Gurke dazu Kartoffelwedges (20.1,30) 	Fruchtige Tomatensuppe mit Reis (28)  
Nachtsch 	Kiwi ()	Milchpudding, Schokolade, Becher (26)	Apfel ()	Honigjoghurt (26)	Birne ()
Salat 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip (22,26,29)	Eisbergsalat mit Joghurt dressing (22,26)	Mexik. Gemüse-Reissalat (Paprika, Bohnen, Mais) (j,25,26,28,29)	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.