





























Änderungen Vorbehalten	Montag 26.07.2021	Dienstag 27.07.2021	Mittwoch 28.07.2021	Donnerstag 29.07.2021	Freitag 30.07.2021
Menü 1	Putengulasch mit Erbsen und Möhren dazu Salzkartoffeln (28)  	Köttbular (Putenhackbällchen) mit fruchtiger Rahmsauce, Broccoli und hausgemachtem Kartoffelstampf (a,b,20.1,22,26) 	Hähnchenschnitzel, Hausgemachtes Kartoffelgratin, Buttererbsen, Bratensauce (a,20.1,26) 	Gebratenes Lachsfilet mit buntem Quinoa-Linsen-Risotto (23,26,28)  	Geflügelcurrywurst mit Pommes frites dazu Currysauce (c,h,20.1,22,25,28) 
Menü 2	Gemüse-Knusper-Bagel mit warmen Tomatendip, Romanesco und Kartoffelbällchen (a,j,20.1,28,29) 	Gemüsebolognese mit Soja (Erbsen, Karotten, Steckrübe) mit Vollkornnudeln und Reibekäse (20.1,25,26,28)  	Veganer Grünkohl-Hanf-Burger, Frisches Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Champignons), Röstkartoffel (i)  	Gemüselasagne (20.1,22,26,28) 	Rührei paddie, Rahmspinat, Salzkartoffeln (20.1,22,26,28)  
Nachtsch 	Apfel (i) 	Erdbeer-Bananen Quark (26) 	Birne (i) 	Blaubeerjoghurt (26) 	Banane (i) 
Salat 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip (22,26,29) 	Eisbergsalat mit Joghurdressing (22,26) 	Karottensalat in Joghurtrahm (22,26) 	Rahmkrautsalat (Cole Slaw) (22,26,29) 	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 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 Schulpflege und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und gekennzeichnet.