



















Änderungen Vorbehalten	Montag 04.10.2021	Dienstag 05.10.2021	Mittwoch 06.10.2021	Donnerstag 07.10.2021	Freitag 08.10.2021
<b>Menü 1</b>	Hähnchensteak, Paprika, Tomate und Zucchini, Vollkorn Spirelli (20.1)  	Lasagne mit Rindfleisch (20.1,22,26,28) 	Gegrilltes Lachsfilet mit Tomaten-Basilikum-Kräuter, Brokkoli und Kartoffelpüree (a,b,23,26)  	Hähnchenschnitzel mit Jägersauce und Kartoffelkroketten (20.1,26) 	Putengeschnetzeltes mit Pilzen und Vollkornreis (28)  
<b>Menü 2</b>	Grießbrei mit Waldfruchtsauce (a,20.1,26) 	Tomaten-Gemüseglasch (Kartoffeln, Möhren, Sellerie) mit Vollkorn-Spaghetti (20.1)  	Gemüseschnitzel mit Petersiliensoße und Kartoffeln (20.1,26) 	Rote Linsensuppe mit Kartoffelwürfel dazu Fladenbrot (20.1,20.3,22,25,28,30)  	Frühlingsrolle Vegetarisch, Kurkumareis, Würziger Kohlsalat (20.1,25,28) 
<b>Nachtsch</b> 	Birne ( )	Stracciatellacreme (26)	Banane ( )	Erdbeer-Rhababerkompott, Milch (a,26)	Apfel ( )
<b>Salat</b> 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip (22,26,29)	Eisbergsalat mit Joghurt dressing (22,26)	Kartoffelsalat bunt (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](mailto: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.