



















Änderungen Vorbehalten	Montag 18.10.2021	Dienstag 19.10.2021	Mittwoch 20.10.2021	Donnerstag 21.10.2021	Freitag 22.10.2021
Menü 1	Hähnchenbrust mit Bratensoße, Brokkoligemüse und Salzkartoffeln (⁰)  	Geflügelbratwurst mit Lauchgemüse in Rahm und Röstinchen (c,h,26) 	Matjes-Salat mit Apfel, Röstkartoffel (b,c,22,23,26,29)  	Putengulasch mit Erbsen, Möhren und Spätzle (a,20.1,22,28) 	Geflügelfrikadelle mit Bratensoße, grünen Bohnen und hausgemachtem Kartoffelstampf (a,b,20.1,22,26) 
Menü 2	Kartoffel Gemüse Auflauf (Broccoli, Erbsen, Paprika) mit Tomatensoße (22,26,28) 	CousCous-Gemüse-Törtchen, Blattspinat, Frisches Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Champignons) (a,20.1)  	Tortellini-Auflauf (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli) Tomatensauce (20.1,22,26,28) 	Chili sin Carne (Kidneybohnen, Mais, Karotte, Sellerie, Lauch) und Reis (20.3,25,28)  	Blumenkohl-Käsemedaillons mit Kräutersoße und Kartoffeln (20.1,26)  
Nachtsch 	Birne (⁰)	Milchpudding Vanille, Becher (26)	Apfel (⁰)	Vanillequark (26)	Wassermelone (⁰)
Salat 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip (22,26,29)	Eisbergsalat mit Joghurt dressing (22,26)	Gurkensalat Essig & Öl (25,26,28)	Nudel-Grillgemüse-Salat (20.1,25,26,28)	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) mit Kräuterdip (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.