



















Änderungen Vorbehalten	Montag 06.12.2021	Dienstag 07.12.2021	Mittwoch 08.12.2021	Donnerstag 09.12.2021	Freitag 10.12.2021
<b>Menü 1</b>	<p>Geflügel-Kebab (Hähnchen) mit Tzatziki, Krautsalat und Reis (i,26)</p>  	<p>Bunte Tortellini mit Rindfleischbolognese (20.1,22,26,28)</p> 	<p>Seelachs-Backfisch mit Kräutersauce, Erbsen und Kartoffelstampf (20.1,22,23,26,29)</p>  	<p>Geflügel-Hacksteak (Pute, Hähnchen) mit Kicherbsen-Paprika-Ragout und Röstkartoffeln (20.1,22)</p> 	<p>Hähnchenkeule mit Maisgemüse, Tomatensoße und Vollkornreis (a,28)</p>  
<b>Menü 2</b>	<p>Vegetarisches Gyros mit Tzatziki, Krautsalat und Reis (i,20.1,22,25,26,28)</p> 	<p>Bunte Gnocchis mit Champignons in Rahm (20.1,22,26)</p>  	<p>Veganer Back-„Fisch“ vom Feld mit Kräutersauce, Erbsen und Kartoffelstampf (a,b,20.1,26,28)</p> 	<p>Erbse Eintopf mit Kartoffelwürfel, buntem Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Brötchen (c,20.1,20.2,20.3,20.4,25,28,30,31)</p>  	<p>Vegane Wings ohne Knochen, Maisgemüse, Tomatensauce und Vollkornreis (20.1,28)</p> 
<b>Nachtsch</b>	<p>Apfel-Bananen-Fruchtdessert (c)</p> 	<p>Mangoquark (26)</p>	<p>Banane (i)</p>	<p>Rote Grütze (c)</p>	<p>Apfel (i)</p>
<b>Salat</b>	<p>Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip (22,26,29)</p> 	<p>Eisbergsalat mit Joghurt Dressing (22,26)</p>	<p>Karottensalat (i)</p>	<p>Blattsalate mit American-Dressing (22,26)</p>	<p>Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) mit Kräuterquark (26)</p>

**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](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.