



















Änderungen Vorbehalten	Montag 22.11.2021	Dienstag 23.11.2021	Mittwoch 24.11.2021	Donnerstag 25.11.2021	Freitag 26.11.2021
Menü 1	2 Geflügel (Pute und Hähnchen)-Hot-Dog mit Gewürzgurken, Röstzwiebeln und Ketchup (a,b,c,h,20.1)  	Seelachsfiletstücke gebacken mit Kräutersoße, Romaneskogemüse dazu Vollkorn-Reis (a,20.1,23,26,28)  	Cevapcici (Truthahn-Hähnchenhackröllchen) mit Tzatziki, Krautsalat und Röstkartoffeln (20.1,22,26,29) 	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage (Erbsen, Möhren) dazu Vollkornreis (20.1,22,26,28)  	Hausgemachter Rinderhackbraten, Petersilien-Möhrrchen, Rahmsauce, Salzkartoffeln (a,20.1,22,26,29)  
Menü 2	Ravioli mit Käsefüllung in bunter Rahmsauce (20.1,22,26,28) 	Gemüsemedaillon mit Spinatfüllung und warmen Tomatendip dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (a,b,j,20.1,22,26,28,29) 	Karotten - Kartoffel - Suppe mit Brötchen (20.1,20.2,20.3,20.4,25,28,30)  	Pfannkuchen mit Apfelmus und/oder Zimt & Zucker (c,20.1,22,26) 	Vollkorn-Nudeln Napoli Tomatensoße und geriebenem Gouda-Käse (20.1,26,28) 
Nachtsch 	Apfel (i)	Erdbeeryoghurt (26)	Clementine (b)	Kirschquark (a,26)	Apfel (i)
Salat 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip (22,26,29)	Blattsalate 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 Allergene, 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.