










Änderungen Vorbehalten	Montag 03.01.2022	Dienstag 04.01.2022	Mittwoch 05.01.2022	Donnerstag 06.01.2022	Freitag 07.01.2022
Menü 1	Weihnachts- Ferien	Weihnachts- Ferien	Alaska-Seelachs Nuggets im Backteig (a,a1,d,g) mit bunten Möhrchen und Kartoffelstampf (1,2,g) 	Geflügelhamburger (a,a1,a3,c,g) mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Ketchup (g) dazu Kartoffelecken 	Geflügel-Käse-Krakauer (Pute) (1,2,3,8,g) Brötchen, Ketchup (g), Kartoffelsalat (c,j) 
Menü 2	Vegane Sesam-Karotten Stick (a,a1,k) mit Mangoreis (1,3,c,j) und Blattspinat (1) 	Veganer Kartoffel-Gemüse- Auflauf (Bohnen, Erbsen, Möhren) (1) 	Vegane „Fisch“ Nuggets (a,a1,a3,c,g) mit bunten Möhrchen und Kartoffelstampf (1,2,g) 	Gemüse-Burger (a,a1,a3,k) mit Eisbergsalat, Tomate und Gurke, Ketchup (g) dazu Kartoffelecken (20.1,30) 	Süßkartoffel-Rucola Bratling (a,a1,a3) mit Paprikakompott, Knoblauch-Kräuter- Röstkartoffeln 
Nachtsch 	Kiwi	Milchpudding, Schoko Becher (g)	Apfel	Honigjoghurt (g)	Birne
Salat 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip(c,g,j)	Eisbergsalat mit Joghurdressing (c,g)	Gemüse-Reissalat Mexikanischer Art (Paprika, Bohnen, Mais) (9,10,f,g,i,j)	Blattsalate mit Joghurt- Dressing(c,g)	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) mit Kräuterquark (g)

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

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung.