



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 1

04.01. – 08.01.2021

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Penne  Linsenbolognese geriebener Gouda Obst	G (Weizen) M		
Di	Gemüsedino Sour cream  Salzkartoffeln Knabbergemüse Keks	E, Se M G (Weizen), E, M	Kürbissuppe Brot Knabbergemüse Keks	G (Weizen), Sa G (Weizen), E, M
Mi	Pfannkuchen Apfelmark  Knabbergemüse Obst	G (Weizen), E, M		
Do	Schellfisch in Cornflakespanade Zitronensauce Reis  Knabbergemüse Keks	G (Weizen), F G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M	Möhrenfrikadelle  Zitronensauce Reis  Knabbergemüse Keks	E G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M
Fr	Kartoffeltaschen italienischer Kräuterdipp Maissalat Schoko-Kirschquark	M M M, So	Erbseneintopf Tofuwieners  Brot Schoko-Kirschquark	G (Weizen), So G (Weizen), Sa M

Täglich Knabbergemüse oder Salat

Änderungen vorbehalten

G: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) **K:** Krebstiere **E:** Eier **F:** Fisch **Er:** Erdnüsse **So:** Soja **M:** Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
Sc: Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) **Se:** Sellerie **Sf:** Senf **Sa:** Sesamsamen **S:** Schwefeldioxid
und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l **L:** Lupinen **W:** Weichtiere

Wir verwenden keine Lebensmittel mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen

Unsere Biokomponenten- und zutaten sind mit  gekennzeichnet. Fleisch und Fleischprodukte sind immer bio. DE- ÖKO-006