



# Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

# Speisenplan KW 10

07.03.. – 11.03.2022

|    | Komponente  | Allergene / Zusatzstoffe                       | Komponente  | Allergene/ Zusatzstoffe                     |
|----|---|--|---|---|
| Mo | Kartoffelsuppe<br>Fladenbrot<br>Knabbergemüse<br><br>Obst   | M<br>G ( Weizen), Sa                           |   |   |
| Di | Vegane Bällchen<br>Joghurdipp<br>Erbsen und Möhren<br>Elby ( Weizen) oder Reis<br><br>Reiswaffel Schoko | G ( Weizen), So<br>M<br><br>M                  |   |   |
| Mi | Fischfrikadelle<br>Salzkartoffeln<br>Gurkensalat<br>Ketchup<br><br>Keks                                 | G ( Weizen), F, M<br><br><br>G ( Weizen), E, M | Gemüsefrikadelle<br>Salzkartoffeln<br>Gurkensalat<br>Ketchup<br><br>Keks      | G ( Weizen), E<br><br><br>G ( Weizen), E, M |
| Do | Penne<br>Tomatensauce<br>Geriebener Gouda<br><br>Himbeerjoghurt   | G ( Weizen)<br><br>M<br><br>M                  |   |   |
| Fr | Rinderbratwurst<br>Kartoffelspalten<br>Gurkenquark<br>Knabbergemüse<br><br>Obst                         | M  | Tofubrätwurst<br>Kartoffelspalten<br>Gurkenquark<br>Knabbergemüse<br><br>Obst | So<br><br>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