



Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

Speisenplan KW 12

21.03.. – 25.03.2022

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Kartoffelsuppe Möhrenpesto Fladenbrot Salatbar Keks	M G (Weizen), Sa G (Weizen), E, M	Tadschikisches Pilaw Salatbar Keks	G (Weizen), E, M
Di	Veggi Schnitzel Kräuterquark Kartoffelpalten Salatbar Obst	G (Weizen), E, So, M M	Eblypfanne mit Tomate, Möhre und Paprika Kräuterquark Salatbar Obst	G (Weizen) M
Mi	Penne Lachs-Sahne-Sauce Salatbar Vanillepudding	G (Weizen) G (Weizen), M, Se, F M	Penne Rote Pestosauce Salatabar Vanillepudding	G (Weizen) G (Weizen), M, Se, Sc M
Do	Putengeschnetzeltes in Curry Kokossauce Reis Erbsegemüse Keks		Sojageschnetzeltes in Curry Kokossauce Reis Erbsegemüse Keks	So G (Weizen), E, M
Fr	Pfannkuchen Apfelmärk Salatbar Obst	G (Weizen), E, 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 Queenslandhuss) **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