



# Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachtthof

# 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 Kartoffelspalten 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 Erbsengemüse  Keks	   G ( Weizen), E, M	Sojageschnetzeltes  in Curry Kokossauce Reis Erbsengemüse  Keks	So   G ( Weizen), E, M
Fr	Pfannkuchen Apfelmark 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 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