



Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

Speisenplan KW 12

22.03. – 26.03.2021

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Tortellini Tomatensauce Knabbergemüse Salzstangen	G (Weizen), M G (Weizen)	Penne Tomatensauce Knabbergemüse Salzstangen	G (Weizen) G (Weizen)
Di	Vegetarische Minifrikadellen Kräuterquark Kartoffelspalten Knabbergemüse Obst	G (Weizen), E,Sf M M		
Mi	Penne Lachs-Sahne-Sauce Knabbergemüse Obst	G (Weizen) G (Weizen), F, M, Se	Penne rote Pestosauce Knabbergemüse Obst	G (Weizen) G (Weizen), M, Se, Sc
Do	Hähnchenkeule Salzkartoffeln braune Sauce Möhrensalat Doppelkeks	G (Weizen), M G (Weizen), E, M	Maiskolben Salzkartoffeln braune Sauce Möhrensalat Doppelkeks	G (Weizen), M G (Weizen), E, M
Fr	Pfannkuchen Apfelmark Knabbergemüse 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