



# Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

# Speisenplan KW 13

28.03.. – 01.04.2022

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Spätzle Möhren-Pastinakensauce Salatbar  Müsliriegel	G ( Weizen), E M  G ( Roggen, Gerste ) , M	Spätzle Linsenbolognese Salatbar  Müsliriegel	G ( Weizen), E   G ( Roggen, Gerste ) , M
Di	Vegane Bällchen Kürbis-Currysauce Bulgur Salatbar  Obst	G ( Weizen)  G ( Weizen)	Kichererbsen-Broccoli-Pfanne Fladenbrot  Obst	M G ( Weizen), Sa
Mi	Süßkartoffel- und Kartoffelwedges Sour cream Salatbar  Honigwaffel	M  G ( Weizen)	Curry mit Kichererbsen, Spinat und Süßkartoffel Polentataler Salatbar  Honigwaffel	   G ( Weizen)
Do	Penne Rinderbolognese ( mit  Rind ) Salatbar  Beerenjoghurt	G ( Weizen) Se  M	Penne Sojabolognese ( mit  Soja ) Salatbar  Beerenjoghurt	G ( Weizen) So, Se  M
Fr	Milchreis Kirschen Salatbar  Obst	M	Kartoffel-Gemüsepfanne Kichererbsendipp Salatbar  Obst	Sa

**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