

## Altonaer Kinder Küche

## Speisenplan KW 13

Schule beim Pachthof

28.03.. - 01.04.2022

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

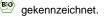
## Täglich Knabbergemüse oder Salat

## 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