




Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 13

29.03. – 02.04.2021

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Kabeljau in Maispande helle Sauce Reis Knabbergemüse Obst	F G (Weizen), M, Se	Gemüsefrikadelle helle Sauce Reis Knabbergemüse Obst	G (Weizen), E G (Weizen), M, Se
Di	Sojabällchen Joghurt Bulgur Knabbergemüse Keks	G (Weizen), E, M G (Weizen) G (Weizen), E, M	Süßkartoffelsuppe Falafelbällchen Brot Knabbergemüse Keks	G (Weizen), Sa G (Weizen), E, M
Mi	Spirelli rote Pesto geriebener Gouda Maissalat Obst	G (Weizen) G (Weizen), M, Se M	Kartoffelröstiecke Sour cream Maissalat Obst	M
Do	Rindswiener Kartoffelspalten Ketchup Schokokäfer	 M, So	Tofuwieners Kartoffelspalten Ketchup Knabbergemüse Schokokäfer	G (Weizen), So M, So
Fr			Schöne Ostern	

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