



# Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

# Speisenplan KW 14

04.04. – 08.04.2022

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Tortellini Rote und grüne Pesto Geröstete Sonnenblumenkerne Salatbar  Stracciatellajoghurt	G ( Weizen), E, M M, Sc  M	Rote Linsen-Kokossuppe Brot Salatbar  Stracciatellajoghurt	G ( Weizen), Sa   M
Di	Backfisch Salzkartoffeln Dillschmand Salatbar  Keks	G ( Weizen), F M  G ( Weizen), E, M	Zucchini-Räuchertofufrikadelle Salzkartoffeln Dillschmand Salatbar  Keks	G ( Dinkel), So M  G ( Weizen), E, M
Mi	Geflügelwiener Kartoffelspalten Ketchup Salatbar  Reiswaffel Schoko	   M	Tofuwienner Kartoffelspalten Ketchup Salatbar  Reiswaffel Schoko	G ( Weizen), So   M
Do	Penne Gemüsebolognese Salatbar  Obst	G ( Weizen)		
Fr	Vegetarische Minifrikadellen Joghurtdipp Reis Salatbar  Obst	G ( Weizen), E, Sf	Gemüsecurry Reis Salatbar  Obst	

**Täglich Salatbar 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