



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 14

05.04. – 09.04.2021

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Ostermontag			
Di	Backfisch Salzkartoffeln Dillsauce Knabbergemüse Obst	G (Weizen), F G (Weizen), M, Se	Räuchertofu-Zucchini-Frikadelle Salzkartoffeln Dillsauce Knabbergemüse Obst	G (Dinkel), So G (Weizen), M, Se
Mi	Gabelspaghetti Rinderbolognese (mit Rinderhack) gemischter Salat Joghurdressing Obst	G (Weizen) Se M	Gabelspaghetti Sojabolognese (mit Sojaschnetzel) gemischter Salat Joghurdressing Obst	G (Weizen) So, M
Do	Blumenkohl in Backteig Bulgur Currysauce Knabbergemüse Reiswaffel Schoko	G (Weizen), E G (Weizen) G (Weizen), M, Se M	Ofengemüse Reis Joghurdipp Reiswaffel Schoko	 M M
Fr	Penne Gemüse-Sahne-Sauce Knabbergemüse Obst	G (Weizen) G (Weizen), M, Se	Reis Kabuli Palau (Afghanisches Gericht mit Reis, Spinat und Möhren) 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