


















Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

Speisenplan KW 15

11.04. – 15.04.2022

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Backcamembert Helle Sauce  Preiselbeeren Salzkartoffeln  Salatbar Keks	G (Weizen), M G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M	Tomatensuppe Ravioli Brot Salatbar Keks	M G (Weizen) , E, M G (Weizen), Sa G (Weizen), E , M
Di	Hühnerfrikassee (mit  Huhn) Reis  Salatbar Schokopudding 	G (Weizen), M, Se M	Tofugulasch (mit Tofu ) Reis  Salatbar Schokopudding 	So M
Mi	Fischfiguren Salzkartoffeln  Sour cream  Salatbar Obst	G (Weizen), F M	Gemüsehappen Salzkartoffeln  Sour cream  Salatbar Obst	M
Do	Spirelli  Tomatensauce Geriebener Gouda Salatbar Schokokäfer	G (Weizen) M M, So	Spirelli  Rote Pesto Geriebener Gouda Salatbar Schokokäfer	G (Weizen) M, Sc M M, So
Fr			Schöne Ostern	

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