










Altonaer Kinder Küche

Speiseplan KW 15

Schule beim Pachthof

07.04. – 11.07.2025

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Kürbisfalafel Kräuterquark  Reis Salat Obst	M		
Di	Blumenkohlsuppe Brot Obst	So, Se G	Backkartoffeln  Ofengemüse Sour Creme  Obst	M
Mi	Rinderfrikadelle  Kohlrabi Gemüse Salzkartoffeln  Obst			
Do	Vollkorn Spirelli  Tomatensoße Käse Obst	G So M	Kartoffeltaschen Schnittlauchdip  Salat Obst	M M
Fr	Mini Lachs Paniert Zitronensoße Kartoffelstampf Blumenkohl Stracciatella Joghurt	F, G, Sf So, Se So M, So	Kartoffel-Gemüse-Auflauf Salat Stracciatella Joghurt	M, E M, So

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