










Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

Speisenplan KW 15

12.04. – 16-04.2021

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Spätzle Linsenbolognese Salatbar Keks	G, E G (Weizen), E, M		
Di	Hühnerfrikassee (mit  Huhn) Reis Salatbar Obst	G (Weizen), M, Se	Tofugulasch Reis Salatbar Obst	So
Mi	Fischfiguren Salzkartoffeln  Sour cream  Salatbar Keks	G (Weizen), F M G (Weizen), E, M	Gemüsehappen Salzkartoffeln  Sour cream  Salatbar Keks	M G (Weizen), E, M
Do	Spirelli  Tomatensauce geriebener Gouda Knabbergemüse Obst	G (Weizen) M		
Fr	Kartoffelröstiecke Joghurdipp  Salatbar Obst	M		

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