







Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

Speisenplan KW 16

18.04. – 22.04.2022

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Ostermontag			
Di	Spätzle Gemüsesahnesauce Salatbar Keks	G (Weizen), E G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M	Vegane Bällchen Kokoscurrysauce Reis Salatbar Keks	G (Weizen), So G (Weizen), E, M
Mi	Blumenkohlstern Mediterrane Frischkäsesauce Salzkartoffeln  Salatbar Brownie	G (Weizen), E, M G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M, Sc	Bratnudeln mit Gemüse Salatbar Brownie	G (Weizen),E G (Weizen), E. M, Sc
Do	Kartoffelröstiecke Tzaziki Salatbar Obst	M		
Fr	Backfisch  Ketchup  Kartoffelspalten  Salatbar Knusperbrezel 	G (Weizen), F M G (Weizen), Sa	Linsenburger  Ketchup  Kartoffelspalten  Salatbar Knusperbrezel 	So M G (Weizen), Sa

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