










Altonaer Kinder Küche

Speiseplan KW 16

Schule beim Pachthof

14.04. – 18.04.2025

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Blumenkohlstern Salzkartoffeln  Joghurdip  Möhrensalat Obst	G, M, E M		
Di	Rote Linsen Kokossuppe Brot Obst	G	Schupfnudeln Rahmspinat  Käse Obst	G, E M M
Mi	Vegane Hackbällchen Reis Curry-Ananas-Sauce Blumenkohl Apfel Pudding	G, So	Rote Bete Puffer Salzkartoffeln  Kräuterquark  Salat Apfel Pudding	G M
Do	Geflügelwiener  Ketchup  Nudelsalat Obst	G, M, E	Kaiserschmarrn Apfelmus  Obst	G, M, E
Fr	Karfreitag		Karfreitag	

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