










Altonaer Kinder Küche

Speiseplan KW 17

Schule beim Pachthof

21.04. – 25.04.2025

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Ostermontag		Ostermontag	
Di	Tomatensuppe Brot Obst	So, Se G	Spätzle Käsesoße Röstzwiebeln Obst	G M, So, Se G
Mi	Gemüsefrikadelle Joghurdip  Salzkartoffeln  Salat Obst	G, E M	Kartoffel-Spinat-Auflauf Obst	M, E
Do	Chili con Carne (Rind ) Reis Obst		Rösti Ecken Joghurdip  Salat Obst	M
Fr	Penne  Champignonsoße Käse Obst	G So, Se M	Fischstäbchen Salzkartoffeln  Gurkensalat in Rahm  Obst	F, G, M 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