



Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

Speisenplan KW 18

02.05. – 06.05.2022

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Tortellini Gemüsesahnesauce Salatbar Obst	G (Weizen), M G (Weizen), M, Se	Möhrensuppe Brot Salatbar Obst	M G (Weizen), Sa
Di	Rinderfrikadelle Sour cream Salzkartoffeln Salatbar Knusperbrezel	G (Weizen), E M G (Dinkel), Sa	Möhrenfrikadelle Sour cream Salzkartoffeln Salatbar Knusperbrezel	E M G (Dinkel), Sa
Mi	Gabelspaghetti Italienische Kräutersauce Salatbar Stracciatellajoghurt	G (Weizen) G (Weizen), M, Se M	Gabelspaghetti Möhren-Basilkumsauce Salatbar Stracciatellajoghurt	G (Weizen) M M
Do	Milchreis Kirschen Salatbar Obst	M		
Fr	Fischfrikadelle Hamburger Brötchen Ketchup Salatbar Honigwaffel	G (Weizen), F, M G (Weizen), Sa M G (Weizen)	Schnüschn (Eintopf mit Kartoffeln, Möhren ,Kohlrabi, Milch) Brot Salatbar Honigwaffel	M G (Weizen), Sa G (Weizen)

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