

Altonaer Kinder Küche

Speisenplan KW 19

Schule beim Pachthof

09.05. -13.05.2022

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Мо	Vegane Bällchen Joghurtdipp Bulgur Knabbergemüse Keks	G (Weizen), So M G (Weizen)	Minestrone Kleine Nudeln Brot Keks	G (Weizen) G (Weizen), Sa G (Weizen), E, M
Di	Spätzle Linsenbolognese Knabbergemüse Studentenfutter	G (Weizen), E Er, Sc	Jollof Reis mit Spitzkohl und Möhren Knabbergemüse Studentenfutter	Er, Sc
Mi	Schellfisch Cornflakes Kartoffelspalten Sour cream (Ego) Knabbergemüse Obst	F M	Ofengemüsebratling (EO) Kartoffelspalten Sour cream (EO) Knabbergemüse	М
Do	Penne Mediterane Frischkäsesauce Knabbergemüse Rote Grütze	G (Weizen) G (Weizen), M, Se	Penne Bo Tomatensauce Geriebener Gouda Knabbergemüse	G (Weizen) M
Fr	Rindswiener Kartoffelspalten Norweger Gurkensalat Ketchup Röstzwiebeln Keks	G (Weizen) G (Weizen), E, M	Hot Dog Tofuwiener Kartoffelspalten Norweger Gurkensalat Ketchup Röstzwiebeln Keks	G (Weizen), So G (Weizen) G (Weizen), E, 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, 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