

Altonaer Kinder Küche

Speisenplan KW 20

Schule beim Pachthof

16.05. -20.05.2022

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Bunte Schupfnudeln Champignonrahmsauce Knabbergemüse Obst	G (Weizen), G (Weizen), M, Se	Rote Linsensuppe Minzjoghurt Fladenbrot Knabbergemüse	M G (Weizen), Sa
			Obst	
Di	Vegetarische Minifrikadelle Tomaten-Joghurtdipp Reis Knabbergemüse	G (Weizen), E, Sf M	Gemüsefrikadelle Paprikarahmsauce Reis (BIO) Knabbergemüse	G (Weizen), E G (Weizen), M, Se
	Knusperbrezel	G (Weizen), Sa	Knusperbrezel (B)	G (Weizen), Sa
Mi	Kabeljau in Maispanade Salzkartoffeln Petersiliensauce Knabbergemüse	F G (Weizen), M, Se	Möhrenfrikadelle Salzkartoffeln Solzkartoffeln Petersiliensauce Knabbergemüse	G (Weizen), E G (Weizen), M, Se
	Schokopudding (BIO)	M	Schokopudding (Bio)	M
Do	Gabelspaghetti Rinderbolognese (mit Rinderhack) Knabbergemüse Himbeerjoghurt	G (Weizen) Se	Gabelspaghetti Sojabolognese (mit Sojaschnetzel) Knabbergemüse Himbeerjoghurt	G (Weizen) So, Se
Fr	Kartoffelröstiecke Kräuterquark (BIO) Knabbergemüse	M	Milchreis Kirschen Knabbergemüse Obst	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

Unsere Biokomponenten- und zutaten sind mit gekennzeichnet. Fleisch und Fleischprodukte sind immer bio. DE- ÖKO-006