





Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachtthof

Speisenplan KW 21

23.05. –27.05.2022


	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe
Mo	Vegane Bällchen Currysauce Reis  Knabbergemüse Obst	G (Weizen), So G (Weizen), M, Se
Di	Spirelli  Tomatensauce Geriebener Gouda Knabbergemüse Obst	G (Weizen) M
Mi	Rosmarinkartoffeln Gemischter Salat American Dressing Falafelbällchen Obst	E, M G (Weizen)
Do	Feiertag	
Fr	Pizza Margherita Möhrensalat Obst	G (Weizen), 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