

Altonaer Kinder Küche

Speisenplan KW 23

Schule am Pachthof

07.06. - 11.06.2021

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Мо	Lachsfrikadelle	G (Weizen), F, M	Gemüsefrikalle	G (Weizen), E
	Zitronensauce	G (Weizen), M, Se.	Zitronensauce	G (Weizen), M, Se.
	Reis (BIO)		Reis Bio	
	Knabbergemüse		Knabbergemüse	
	Keks	G (Weizen), E, M	Keks	G (Weizen), E, M
Di	Bunte Spirelli	G (Weizen)	Spirelli	G (Weizen)
	Gemüsebolognese		mediterane Gemüsesahnesauce	G (Weizen), M, Se
	Knabbergemüse		Knabbergemüse	
	Obst		Obst	
Mi	Blumenkohlstern	G (Weizen), E, M, Se	Möhrensuppe	M
	Kräuterquark BO	M	Rote Bete Gnocchi	G (Weizen)
	Salzkartoffeln		Brot	G (Weizen), Sa
	Knabbergemüse		Knabbergemüse	
	Stracciatellajoghurt	M	Stracciatellajoghurt	M
Do	Rindergulasch (mit Rind (Bio))		Tofugulasch(mit Tofu (BIO))	So
	Reis		Reis	
	Möhrensalat		Möhrensalat	
	Obst		Obst	
Fr	Backkartoffeln		Milchreis (BIO)	M
	mediteraner Gemüsedipp		Kirschen	
	Tzaziki	M	Knabbergemüse	
	Keks	G (Weizen), E, M	Keks	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

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

