



Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

Speisenplan KW 24

13.06. – 17.06.2022

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Gnocchi Mediterrane Frischkäsesauce Salatbar Obst	E G (Weizen), M, Se	Rote Linsen-Kokossuppe Kichererbsendipp Fladenbrot Salatbar Obst	Sa G (Weizen), Sa
Di	Hackfleischtopf Reis Salatbar Honigwaffel	G (Weizen), M, Se G (Weizen)	Gemüsecurry Reis Salatbar Honigwaffel	 G (Weizen)
Mi	Penne Rote Pestosauce Salatbar Erdbeerjoghurt	G (Weizen) G (Weizen), M, Se M	Penne Spinat-Kräutersauce Salatbar Erdbeerjoghurt	G (Weizen) G (Weizen), M, Se M
Do	Backfsch Gurkenquark Salzkartoffeln Salatbar Keks	G (Weizen), F M G (Weizen), E, M	Linsenbratling Gurkenquark Salzkartoffeln Salatbar Keks	M G(Weizen), E, M
Fr	Pfannkuchen Apfelmark Salatbar Obst	G (Weizen), E, M	Nujdelauf (mit Spätzle und Tomate) Salatbar Obst	G (Weizen), E, M

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