



Altonaer Kinder Küche

Speiseplan KW 26

Schule beim Pachthof

26.06. – 30-06.2023

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Tortellini Ricotta mit Spinatsoße & Tomate Gebäck	G, M G, M, Se G, M, E	Tortellini Formaggi mit Käsesoße & Kräutern Gebäck	G, M G, M, Se G, M, E
Di	Jollof Reis mit Spitzkohl, Möhren & Grich. Joghurt Obst	M	Kichererbsen-Brokkoli-Pfanne mit Joghurt Obst	M
Mi	Königsberger Klopse mit (Geflügel) helle Soße Reis & Rote-Bete-Salat Pflaumenjoghurt	G, M, Se	Vegetarische Mini Frikadellen mit Joghurdipp Reis & Rote-Bete-Salat Pflaumenjoghurt	G, E M M
Do	Cremige Tomatensuppe mit Brot, Mini Mozzarella Obst	G M	Pfannkuchen nach Omas Art mit Apfelmark Obst	G, M, E
Fr	Fisch in Maispanade mit Salzkartoffeln , Kräuterquark & Gurkensalat Rote Grütze mit Vanillesoße	F M M	Fisch vom Feld (Vegan) mit Salzkartoffeln , Kräuterquark & Gurkensalat Rote Grütze mit Vanillesoße	G M 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