



Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

Speisenplan KW 26

27.06. – 01.07.2022

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Tortellini Tomatensoße Salatbar	G (Weizen), M	Penne Tomatensoße Salatbar	G (Weizen)
	Keks	G (Weizen), E, M	Keks	G (Weizen), E, M
Di	Kaiserschmarrn Vanillesoße Salatbar	G (Weizen), E; M	Minestrone Kleine Nudeln Sesamkringel	G (Weizen)
	Obst		Obst	G (Weizen), Sa
Mi	Kartoffelröstiecke Italienischer Kräuterdipp Maisgemüse	M	Tadschikisches Pilaw Griechischer Joghurt Salatbar	M
Do	Obst		Obst	
	Vegetarische Minifrikadellen Joghurtdipp Bulgur Salatbar	G (Weizen), E, Sf M G (Weizen)	Ratatouillegemüse Reis Salatbar	M
Fr	Brownie	G (Weizen), E, M, Sc, So	Brownie	G (Weizen), E, M, Sc, So
	Penne Italienische Kräutersoße Salatbar	G (Weizen)		
	Beerenjoghurt	G (Weizen), M, Se		
		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