



Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

Speisenplan KW 29

18.07. – 22.07. 2022

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe
Mo	Rosmarinkartoffeln Gemüsefrikadelle Kräuterquark  Knabbergemüse Keks	G (Weizen), E M G (Weizen), E, M		
Di	Grillwürstchen  Brot Ketchup  Knabbergemüse Kirschjoghurt	G (Weizen) G (Weizen), Sa M	Kartoffeltaschen  Ketchup  Knabbergemüse Kirschjoghurt	M M
Mi	Fischstäbchen Gurkenquark  Salzkartoffeln  Knabbergemüse Obst	G (Weizen), F M	Gemüsefritten Gurkenquark  Salzkartoffeln Knabbergemüs  e Obst	M
Do	Putengeschnetzeltes in heller Sauce  Reis Knabbergemüse Obst	G (Weizen), M, Se	Sojageschnetzeltes in heller Sauce  Reis Knabbergemüse Obst	G (Weizen), M, Se, So
Fr	Vegetarische Minifrikadelle Joghurtdipp  Bulgur  Knabbergemüse Keks	(Weizen), E, Sf M G (Weizen) 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, 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