



Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

Speisenplan KW 29

19.07.– 23.07.2021

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Rosmarinkartoffeln Gemüsefrikadelle Kräuterquark  Knabbergemüse Keks	G (Weizen), E M G (Weizen), E, M		
Di	Gabelspaghetti rote Pestosauce Knabbergemüse Kirschjoghurt	G (Weizen) G (Weizen), M, Se, Sc M		
Mi	Fischstäbchen Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat  Obst	G (Weizen), F E, M	Veganes Knusperfilet Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat  Obst	G (Weizen) E, M
Do	Putengeschnetzeltes in heller Sauce  Reis Knabbergemüse Obst	G (Weizen), M, Se	Sojageschnetzeltes in heller Sauce  Reis Knabbergemüse Obst	G (Weizen), M, So, Se
Fr	Vegetarische Minifrikadelle Joghurdipp  Bulgur  Knabbergemüse Himbeerquark	G (Weizen), E, Sf M G (Weizen) 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