



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 3

14.01. – 18.01.2019

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Schellfisch in Cornflakespanade Salzkartoffeln Kräuterquark Müsliriegel	F M G (Weizen, Gerste), M	Zucchini-Räuchertofubratling Salzkartoffeln Kräuterquark Müsliriegel	G (Weizen), So M G (Weizen, Gerste), M
Di	Gnocchi Tomatensauce Möhrensalat Milchreis	E	Spirelli Tomatensauce Möhrensalat Milchreis	G (Weizen)
Mi	Tortellini Ricotta Spinat Frischkäsesauce Obst	G (Weizen), M G (Weizen), M, Se M		
Do	Putengeschnetzeltes Reis Kohlrabigemüse Obst	G (Weizen), M, Se	Sojageschnetzeltes Reis Kohlrabigemüse Obst	So, Se
Fr	Kartoffelröstiecke bunter Möhrenmix Tzaziki Honigwaffel	M G (Weizen)	Kartoffeltaschen bunter Möhrenmix Tzaziki Honigwaffel	M M G (Weizen)

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 ausgewiesenen Biokomponenten entsprechen der EG Ökoverordnung DE- ÖKÖ-006