






Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

Speisenplan KW 31

01.08. – 05.08.2022

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe
Mo	Blumenkohlstern Kräuterquark Salzkartoffeln  Knabbergemüse Keks	G (Weizen), E, M M G (Weizen), E, M
Di	Gemüsecurry Reis Knabbergemüse Kirschgrütze	
Mi	Vegane Bällchen Gemischter Salat Joghurt dressing Pita Brot Obst	G (Weizen), So M G (Weizen)
Do	Penne  Tomatensauce Geriebener Gouda Knabbergemüse Erdbeerjoghurt	G (Weizen) M M
Fr	Milchreis  Kirschen Knabbergemüse Studentenfutter	M Sc

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