







Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

Speisenplan KW 33

15.08. – 19.08.2022

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Do	Fischfiguren Salzkartoffeln  Gurkenquark  Knabbergemüse Obst	G (Weizen), F M	Gemüsefritten Salzkartoffeln  Gurkenquark  Knabbergemüse Obst	 M
Fr	Gabelspaghetti Tomatensauce Geriebener Gouda Knabbergemüse Aprikosenjoghurt	G (Weizen) M M	Gabelspaghetti Möhrenbasilikumsauce Knabbergemüse Aprikosenjoghurt	G (Weizen) M 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