



# Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

# Speisenplan KW 34

22.08. – 26.08.2022

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Vegane Bällchen Joghurdipp Reis Salatbar  Obst	G ( Weizen), So M		
Di	Vegggischnitzel Helle Sauce Bulgur Salatbar  Müsliriegel	G ( Weizen), E,S o, M G ( Weizen), M, Se G ( Weizen)  G ( Weizen, Gerste), M	Curry mit Süßkartoffeln, Kichererbsen und Spinat Polentataler Salatbar  Müsliriegel	G ( Weizen, Gerste), M
Mi	Pfannkuchen Apfelmark Salatbar  Obst	G ( Weizen), E,M	Kartoffelröstiecke Kräuterquark Salatbar  Obst	M
Do	Penne Rinderbolognese ( mit  Rind ) Salatbar  Obst	G ( Weizen) Se	Penne Sojabolognese ( mit  Soja ) Salatbar  Obst	G ( Weizen) So, Se
Fr	Fischfrikadelle Hamburger Brötchen Salarbar Sour cream Ketchup  Obst	G ( Weizen), F, M G ( Weizen) , Sa  M	Gemüsefrikadelle Hamburger Brötchen Salatbar Sour cream Ketchup  Obst	G ( Weizen), E G ( Weizen) , Sa  M

**Täglich Salatbar 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