



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 35

30.08. – 03.09.2021

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Tomatencremesuppe Grießklößchen Fladenbrot Salatbar Keks	M G (Weizen), E G (Weizen), Sa G (Weizen), E, M	Vegetarische Minifrikadelle Paprikarahmsauce Bulgur  Salatbar Keks	G (Weizen), E, Sf G (Weizen), M G (Weizen) G (Weizen), E, M
Di	Putengeschnetzeltes in heller Sauce  Reis Salatbar Obst	G (Weizen), M, Se	Sojageschnetzeltes in Kokos-Currysauce Reis Salatbar Obst	
Mi	Gemüsefrikadelle Italienischer Kräuterdipp Kartoffelspalten Salatbar Müsliriegel	G (Weizen), E M G (Weizen, Roggen), M	Blumenkohlstern Italienischer Kräuterdipp Salzkartoffeln Salatbar Müsliriegel	G (Weizen), E, M, Se M G (Weizen, Roggen), M
Do	Penne  Rote Pesto Geriebener Gouda Salatbar Erdbeerjoghurt	G (Weizen) M, Sc M M	Penne  Spinatkräutersauce Salatbar Erdbeerjoghurt	G (Weizen) G (Weizen), M, M
Fr	Schellfisch in Cornflakespanade Sour cream  Salzkartoffeln Salatbar Obst	F M	Ofengemüsebratling Sour cream  Salzkartoffeln Salatbar Obst	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