

Altonaer Kinder Küche

Speisenplan KW 38

19.09. - 23.09.2022 Schule beim Pachthof

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Kartoffelsuppe Brot Salatbüffet	M G (Weizen), Sa	Kartoffeltaschen Kartoffelröstiecke Joghurtdipp Salatbüffet	M M
	Keks	G (Weizen), E, M	Keks	G (Weizen), E, M
Di	Kaiserschmarrn Apfelmark Salatbüffet Obst	G (Weizen), E, M	Gemüsekuchen (Mais, Möhre, Zucchini) Salatbüffet Obst	G (Weizen), E, M
Mi	Rindergulasch (mit Rind) Reis Salatbüffet Schoko-Kirschquark	M, So	Tofugulasch (mit Tofu) Reis Solatbüffet Schoko-Kirschquark	So M, So
Do	Penne Gemüsebolognese Salatbüffet Obst	G (Weizen)	Bratnudeln Salatbüffet Obst	G (Weizen), E
Fr	Gemüsedino Petersiliensauce Salzkartoffeln Salatbüffet	E G (Weizen), M, Se	Vegetarische Minifrikadellen Salatbüffet Fladenbrot Tzaziki	G (Weizen). E, Sf G (Weizen), Sa M
	Keks	G (Weizen), E, M	Keks	G (Weizen), E, M

Täglich Salatbüffet 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, 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.

