

Altonaer Kinder Küche

Speisenplan KW 39

Schule beim Pachthof

27.09. - 01.10.2021

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Мо	Sojabällchen Joghurtdipp Bulgur Knabbergemüse	G (Weizen), E, So M G (Weizen)	Milchreis Kirschen Knabbergemüse Keks	M G (Weizen), E, M
Di	Hähnchenkeule (SO) Kartoffelspalten Ketchup (SO) Möhrensalat		Veganes Knusperfilet Kartoffelspalten Ketchup (BO) Möhrensalat	G (Weizen)
Mi	Obst Spirelli Control Gemüse Sahne Sauce Knabbergemüse Schokopudding	G (Weizen) G (Weizen),M, Se	Cappeletti mit Tomaten-Ricotta Füllung Grüne Pesto Knabbergemüse Schokopudding	G (weizen), M Sc
Do	Blumenkohlstern Bechamelsauce Reis Knabbergemüse Pflaumenjoghurt	G (Weizen), E, M, Se G (Weizen), M, Se	Kürbissuppe Fladenbrot Knabbergemüse Pflaumenjoghurt	G (Weizen), Sa
Fr	Kabeljau in Maispanade Kräutersauce Salzkartoffeln Gurkensalat Obst	F G (Weizen), M, Se	Möhrenfrikadelle (BO) Kräutersauce (BO) Salzkartoffeln Gurkensalat Obst	E G (Weizen), M, Se

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, 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

