



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 39

24.09.– 28.09.2018

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Maiskolben Kräutersauce Salzkartoffeln Obst	G (Weizen), M, Se		
Di	Gabelspaghetti Spinat-Frischkäse-Sauce griechischer Joghurt	G (Weizen) G (Weizen), M, Se M	Gabelspaghetti Gemüse-Sahne-Sauce griechischer Joghurt	G (Weizen) G (Weizen), M, Se M
Mi	Hähnchenkeule Currysauce Reis Keks	G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M	Blumenkohl in Backteig Currysauce Reis Keks	G (Weizen), E G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M
Do	Backkartoffeln Kräuterquark mediteraner Gemüsedip Obst	M	Kartoffeltaschen Kräuterquark mediteraner Gemüsedip Obst	M M
Fr	Fischfrikadelle Dillsauce Salzkartoffeln Müsliriegel	G (Weizen), F, M, Sf G (Weizen),M, Se G (Weizen, Gerste), M	Soja-Polenta-Bratling Dillsauce Salzkartoffeln Müsliriegel	So G (Weizen),M, Se G (Weizen, Gerste), 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