



Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

Speisenplan KW 4

24.01. – 28.01.2022

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Backcamembert Helle Sauce Salzkartoffeln Preiselbeeren Knabbergemüse Obst	G (Weizen), M G (Weizen), M, Se	Vegetarische Minifrikadellen Türkischer Reis Joghurdipp Knabbergemüse Obst	G (Weizen), E, Sf G (Weizen) M
Di	Spirelli Tomatensauce Geriebener Gouda Knabbergemüse Schokopudding	G (Weizen) M M	Spirelli Spinatkräutersauce Knabbergemüse Schokopudding	G (Weizen) G (Weizen), M, Se M
Mi	Seelachs in Maispanade Salzkartoffeln Petersiliensauce Rosenkohl Keks	F G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M	Buchweizentaler Salzkartoffeln Petersiliensauce Rosenkohl Keks	G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M
Do	Hühnerfrikassee (mit Huhn) Reis Knabbergemüse Obst	G (Weizen),M, Se	Sojageschnitzeltes in Currykokossauce Reis Knabbergemüse Obst	So, Se
Fr	Kartoffelsuppe Farmersalat Brot Obst	M 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