











Altonaer Kinder Küche

Speiseplan KW 4

Schule beim Pachthof

22.01. – 26.01.2024

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe
Mo	Milchreis  Heißen Kirschen Obst	M		
Di	Schupfnudeln Vegane Champignon-Rahmsouße Obst	G, E Se		
Mi	Chili con Carne (Rind ) Reis Schoko Kirsch Quark	M, So	Chili sin Carne (Sojageschn. ) Reis Schoko Kirsch Quark	So M, So
Do	Rote Linsensuppe Fladenbrot Obst	G	Kartoffel-Gemüse-Pfanne Joghurdip  Obst	M
Fr	Seelachfilet Crispy Schnittlauchdip  Salzkartoffeln  Gemüsesalat Obst	F, G M	Rote-Bete-Puffer mit Schnittlauchdip  Salzkartoffeln  Gemüsesalat Obst	G 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