



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 4

21.01. – 25.01.2019

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Kartoffelcremesuppe  Brot Obst	M G (Weizen)	Veggi Schnitzel Kräutersauce  Reis  Obst	G (Weizen), E, So, M G (Weizen), M, Se
Di	Sojabällchen Petersiliensauce  Bulgur  Studentenfutter	G (Weizen), E, So G (Weizen), M, Se G (Weizen) Sc, Er	Gemüsefrikadelle Paprikarahmsauce Bulgur  Studentenfutter	G (Weizen), E G (Weizen), M, Se G (Weizen) Sc, Er
Mi	Spätzle Linsenbolognese griechischer Joghurt	G (Weizen), E M	Spirelli  Champignonrahmsauce griechischer Joghurt	G (Weizen) G (Weizen), M, Se M
Do	Lachsfrikadelle Zitronensauce Reis  Keks 	G (Weizen), F, M G (Weizen), M, Se G (Weizen), M	Polenta-Käse-Schnitte  Zitronensauce Reis  Keks 	G (Weizen), E, M G (Weizen), M, Se G (Weizen), M
Fr	Penne  Bolognese aus Rinderhack  Rotkohlsalat  Obst	G (Weizen) Se	Penne  Bolognese aus Sojaschnetzel  Rotkohlsalat  Obst	G (Weizen) So, 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, 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 ausgewiesenen Biokomponenten entsprechen der EG Ökoverordnung DE- ÖKÖ-006