



Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

Speisenplan KW 40

04.10. – 08.10.2021


	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Tortellini Tomatensauce Knabbergemüse Stracciatellajoghurt	G (Weizen), M M		
Di	Gemüsedino Bechamelsauce  Bulgur  Knabbergemüse Obst	E G (Weizen), M, Se G (Weizen)		
Mi	Backkartoffeln Kräuterquark Buntes Möhrengemüse Honigwaffel 	M G (Weizen)		
Do	Rindergulasch (mit  Rind) Reis Knabbergemüse Kirschjoghurt	 M	Tofugulasch (mit  Tofu Reis Knabbergemüse Kirschjoghurt	So M
Fr	Schellfisch in Cornflakespanade Sour cream Salzkartoffeln Knabbergemüse Obst	F M	Buchweizenrösti Sour cream Salzkartoffeln Knabbergemüse Obst	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, Parannuss, 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