



Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

Speisenplan KW 40

03.10. – 07.10.2022

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Feiertag			
Di	Tortellini Mediterrane Frischkäsesauce Knabbergemüse Keks	G (Weizen), M G (Weizen), E, M	Jollof Reis mit Spitzkohl und Möhren Griechischer Joghurt Keks	M G (Weizen), E, M
Mi	Pfannkuchen Apfelmark Knabbergemüse Obst	G (Weizen), E, M	Kartoffel-Kürbisgratin Kräuterquark Knabbergemüse Obst	M M
Do	Penne Rinderbolognese (mit Rind) Knabbergemüse Salzstangen	G (Weizen) Se G (Weizen)	Penne Sojabolognese (mit Soja) Knabbergemüse Salzstangen	G (Weizen) So, Se G (Weizen)
Fr	Schellfisch in Cornflakespanade Sour cream Salzkartoffeln Knabbergemüse Obst	F M	Buchweizentaler 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, 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