



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 40

01.10. – 05.10.2018

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Sojabällchen Petersiliensauce Reis Obst	G (Weizen), E, So G (Weizen), M, Se		
Di	Rinderbratwurst braune Sauce Salzkartoffeln Möhrensalat Keks	G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M	Tofubrätwurst braune Sauce Salzkartoffeln Möhrensalat Keks	So, Se G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M
Mi	Feiertag			
Do	Penne italienischer Kräutersauce Maissalat Obst	G (Weizen) G (Weizen), M, Se		
Fr	Kartoffelsuppe Erbsen-Minz-Dipp Brot Blaubeerjoghurt	M G (Weizen) 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