



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 41

08.10. – 12.10.2018

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Seelachsfilet mit Gartenkräutern Reis Dillsauce Obst	F G (Weizen), M, Se	Gemüseball Reis Dillsauce Obst	 G (Weizen), M, Se
Di	Backkartoffeln Joghurdipp buntes Möhrengemüse Schokopudding	M M		
Mi	Penne Tomatensauce geriebener Gouda Rote Grütze Milch	G (Weizen) M M		
Do	Putenschnitzel natur Erbsengemüse Salzkartoffeln helle Sauce Keks	 G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M	Zucchini-Räuchertofu-Bratling Erbsengemüse Salzkartoffeln helle Sauce Keks	G (Weizen), So G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M
Fr	Pizza Margherita Obst	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