



Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

Speisenplan KW 41

10.10. – 14.10.2022

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Pfannkuchen Apfelmark Knabbergemüse Stracciatellajoghurt	M M, E M, So	M, So	
Di	Spirelli Rote Pestosauce Geriebener Gouda Gurkensalat Obst	G (Weizen) G (Weizen), M, Se, Sc M		
Mi	Gemüsefrikadelle Joghurtdipp Rosmarinkartoffeln Knabbergemüse Reiswaffel Schoko	G (Weizen), E M M		
Do	Vegane Bällchen Currysauce Reis Knabbergemüse Obst	G (Weizen), So G (Weizen), M, Se		
Fr	Geflügelbratwurst Braune Sauce Salzkartoffeln Knabbergemüse Brownie	G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M, So, Sc	Tofubrätwurst Braune Sauce Salzkartoffeln Knabbergemüse Brownie	G (Weizen) G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M, So, Sc

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