








# Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

# Speisenplan KW 42

17.10. – 21.10.2022

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe
Mo	Vegetarische Minifrikadellen Türkischer Reis Joghurdipp  Knabbergemüse  Obst	G ( Weizen),E, Sf G ( Weizen) M
Di	Backkartoffeln  Kräuterquark  Buntes Möhrengemüse  Keks	M  G ( Weizen), E, M
Mi	Penne  Tomatensauce Geriebener Gouda Knabbegemüse  Kirschquark	G ( Weizen)  M  M
Do	Pizza Margherita Gemischter Salat  Obst	G ( Weizen), M
Fr	Kartoffelsuppe  Röstzwiebeln Brot Knabbergemüse  Griechischer Joghurt	M G ( Weizen) G ( Weizen), Sa  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