



# Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

# Speisenplan KW 42

15.10. – 19.10.2018

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Spätzle Champignonrahmsauce  Obst	G ( Weizen), E G ( Weizen), M, Se	Spätzle rote Pestosauce  Obst	G ( Weizen), E G ( Weizen), M, Se
Di	Rinderfrikadelle braune Sauce Salzkartoffeln Krautsalat  Keks	G ( Weizen), E G ( Weizen), M, Se  G ( Weizen), E, M	Süßkartoffelbratling braune Sauce Salzkartoffeln Krautsalat  Keks	G ( Weizen), M, Se  G ( Weizen), E, M
Mi	Fischfiguren Zitronensauce Reis  Stracciatellajoghurt	G ( Weizen), M,Sf, F G ( Weizen), M, Se  M	Gemüsedino Zitronensauce Reis  Stracciatellajoghurt	E, Se G ( Weizen), M, Se  M
Do	Sojabällchen Currysauce Bulgur  Obst	G ( Weizen), E, So G ( Weizen), M, Se G ( Weizen)		
Fr	Vegetar. Minifrikadelle Joghurtdipp Couscoussalat oder Salzkartoffeln  Götterspeise	G ( Weizen), E, Sf M G ( Weizen)		

**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