



# Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

# Speisenplan KW 43

22.10. – 26.10.2018

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Fischfrikadelle Sour cream Salzkartoffeln	G ( Weizen), F, M, Sf M	rote Linsensuppe Kichererbsendipp Vollkornfladenbrot	Sa G ( Weizen), Sa
	Keks	G ( Weizen), E, M	Keks	G ( Weizen), E, M
Di	Geflügelgeschnetzeltes in Curry-Kokossauce Reis		Sojageschnetzeltes in Curry-Kokossauce Reis	So, Se
	Studentenfutter	Sc, Er	Studentenfutter	Sc, Er
Mi	Backkartoffeln Maisgemüse Kräuterquark	M	Gemüsecurry Minzjoghurt Couscous	M G ( Weizen)
	Reiswaffel mit Schokolade	M	Reiswaffel mit Schokolade	M
Do	Veggi Schnitzel Joghurdipp Bulgur oder Reis  Obst	G ( Weizen), E, So, M M G ( Weizen)		
Fr	Spirelli rotes Pesto	G ( Weizen) Sc, M	Tortellini mit Ricotta und Spinat Tomatensauce	G ( Weizen), M
	Heidelbeerquark	M	Heidelbeerquark	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