



Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

Speisenplan KW 43

25.10. – 29.10.2021

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Gemüsedino Salzkartoffeln Sour cream Salatbar Obst	E M	Rote Linsensuppe Minzjoghurt Brot Salatbar Obst	M G (Weizen), Sa
Di	Königsberger Klopse Geflügelbällchen Helle Sauce Reis Salatbar Stracciatellajoghurt	G (Weizen),E G (Weizen) , M, Se M	Sojabällchen Helle Sauce Reis Salatbar Stracciatellajoghurt	G (Weizen), E, So G (Weizen) , M, Se M
Mi	Kabeljau Maispanade Salzkartoffeln Petersiliensauce Erbsen und Möhren Keks	F G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M	Veganes Knusperfilet Salzkartoffeln Petersiliensauce Erbsen und Möhren Keks	G (Weizen) G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M
Do	Spirelli Italienische Kräutersauce Salatbar Obst	G (Weizen) G (Weizen), M, Se	Spirelli Tadschikische Sauce Salatbar Obst	G (Weizen)
Fr	Sojabällchen Currysauce Bulgur Salatbar Obst	G (Weizen), E, -So G (Weizen), M, Se G (Weizen)	Apfel-Steckrübensuppe Brot Salatbar Obst	G (Weizen), Sa

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