



Altonaer Kinder Küche

,Schule beim Pachthof

Speisenplan KW 45

08.11. – 12.11.2021

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Blumenkohlstern Bechamelsauce Bulgur Salatbar Müsliriegel	G (Weizen), M, Se G (Weizen), M, Se G (Weizen) G (Gerste, Hafer), M	Backcamenbert Salzkartoffeln Bechamelsauce Preiselbeeren Salatbar Müsliriegel	G (Weizen), M G (Weizen), M, Se G (Gerste, Hafer), M
Di	Vegetarische Minifrikadellen Joghurtdipp Reis Salatbar Keks	G (Weizen), E, Sf M G (Weizen), E, M	Currysuppe mit gelben Linsen Brot Salatbar Keks	G (Weizen), Sa G (Weizen), E, M
Mi	Spirelli Tomatensauce Salatbar Obst	G (Weizen)	Spinat-Kartoffelgnocchi Tomatensauce Salatbar Obst	
Do	Penne Rinderbolognese (mit Rind) Salatbar Heidelbeerjoghurt	G (Weizen) Se M	Penne Sojabolognese (mit Soja) Salatbar Heidelbeerjoghurt	G (Weizen) Se, So M
Fr	Fischstäbchen Gurkenquark Salzkartoffeln Salatbar Obst	G (Weizen), F M	Blumenkohl in Backteig Gurkenquark Salzkartoffeln Salatbar Obst	G (Weizen), E 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