



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 47

16.11. – 20.11.2020

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Veggi Schnitzel oder Backcamembert mediteraner Gemüsedipp Kartoffelspalten Ketchup  Knabbergemüse Obst	G (Weizen), E, So, M G (Weizen), M	Kichererbsen-Broccoli-Pfanne Joghurtdipp  Fladenbrot Obst	M M G (Weizen), Sa
Di	Putengeschnetzeltes in heller Sauce  Reis  Erbsen und Möhren Keks	G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M	Tofugulasch Nudeln  Erbsen und Möhren Keks	G (Weizen) G (Weizen), E, M
Mi	Schellfisch in Cornflakespanade Salzkartoffeln Sour cream  Knabbergemüse Obst	F M	Ofengemüsebratling  Salzkartoffeln Sour cream  Knabbergemüse Obst	M
Do	Spirelli  Gemüsebolognese Knabbergemüse Keks	G (Weizen) G (Weizen), E, M	Spirelli  Champignonrahmsauce Knabbergemüse Keks	G (Weizen) G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M
Fr	Backkartoffeln Kräuterquark  Möhrengemüse Obst	M	Blumenkohl-Kartoffelauf Knabbergemüse Obst	G (Weizen), 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