



Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachtthof

Speisenplan KW 48

29.11. – 03.12.2021

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Vegetarische Minifrikadellen Erdnussauce Reis Salatbar Keks	G (Weizen), E, Sf G (Weizen), E, M	Rote Linsensuppe mit Kokos Brot Keks	G (Weizen), Sa G (Weizen), E, M
Di	Hähnchenkeule Paprikarahmsauce Salzkartoffeln Salatbar Obst	G (Weizen), M, Se	Veganes Knusperfilet Paprikarahmsauce Salzkartoffeln Salatbar Obst	G (Weizen) G (Weizen), M, Se
Mi	Spirelli Tomatensauce Geriebener Gouda Salatbar Salzstangen	G (Weizen), M M G (Weizen)		
Do	Blumenkohlstern Kartoffelspalten Tzaziki Salatbar Beerenjoghurt	G (Weizen), E, M M M	Kichererbsen-Broccolipfanne Joghurdipp Fladenbrot Salatbar Beerenjoghurt	M M M
Fr	Penne Lachssahnesauce Salatbar Obst	G (Weizen) G (Weizen), M, Se	Penne Linsenbolognese Salatbar Obst	G (Weizen)

Täglich Salatbar 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