



# Altonaer Kinder Küche

Schule beim Pachthof

# Speisenplan KW 5

31.01. – 04.02.2022

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Tortellini Tomatensauce Knabbergemüse  Keks	G ( Weizen), M   G ( Weizen), E, M	Pastinakencremesuppe Rote Bete Gnocchi Fladenbrot  Keks	M G ( Weizen) G ( Weizen), Sa  G ( Weizen), E, M
Di	Hackfleischtopf Reis Rotkohlsalat  Obst	G ( Weizen), M, Se	Gemüsecurry Reis Rotkohlsalat  Obst	
Mi	Fischfiguren Salzkartoffeln Sour cream Gurkensalat  Müsliriegel	G ( Weizen), F  M  G ( Weizen, Gerste, Hafer) M	Kartoffeltaschen Sour cream Gurkensalat  Müsliriegel	M M  G ( Weizen, Gerste, Hafer) M
Do	Kabuli Palau Afghanischer Reis mit Spinat und Möhren Knabbergemüse  Obst		Milchreis Kirschen Knabbergemüse  Obst	M
Fr	Penne Italienische Kräutersauce Geriebener Gouda Knabbergemüse  Schoko-Kirschquark	G ( Weizen) G ( Weizen), M, Se M  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