



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