



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 5

28.01. – 01.02.2019

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Gemüsedino Bechamelsauce  Salzkartoffeln 	E G (Weizen), M, Se	Blumenkohlstern Bechamelsauce  Salzkartoffeln 	G (Weizen), E, M, Se G (Weizen), M, Se
	Keks 	G (Weizen), M	Keks 	G (Weizen), M
Di	Penne  Tomatensauce geriebener Gouda Stracciatellajoghurt	G (Weizen) M M		
Mi	Pfannkuchen Apfelmark  Obst	G (Weizen), E. M		
Do	Rindergulasch  Reis  Erbsen und Möhren Reiswaffel Schoko 	G (Weizen), M, Se M	Gulasch mit Tofu  Reis  Erbsen und Möhren Reiswaffel Schoko 	So M
Fr	Backfisch Salzkartoffeln  Remouladensauce  Gurkensalat  Obst	G (Weizen), F, Sf E, M	Möhrenfrikadelle Salzkartoffeln  Remouladensauce  Gurkensalat  Obst	E 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 ausgewiesenen Biokomponenten entsprechen der EG Ökoverordnung DE- ÖKÖ-006