



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 7

11.02. - 15.02.2019

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Gemüsefrikadelle Kräuterquark Salzkartoffeln Obst	G (Weizen), E M		
Di	Putenschnitzel natur helle Sauce Möhrengemüse Reis Keks	G (Weizen), M G (Weizen), M	Gemüse in Curry-Kokossauce Reis Keks	 G (Weizen), M
Mi	Schnüs (Eintopf mit Kohlrabi Milch , Kartoffeln,) Brot Obst	M G (Weizen), Sa	Sojabällchen Petersiliensauce Bulgur Obst	G (Weizen),E, So G (Weizen), M G (Weizen)
Do	Kabeljau in Maispanade Sour cream Salzkartoffeln Knusperbrezel	F M G (Weizen), Sa	Veggi Schnitzel Sour cream Salzkartoffeln Knusperbrezel	G (Weizen),E, So, M M G (Weizen), Sa
Fr	Penne rote Pestosauce Broccolisalat Milchreis	G (Weizen) G (Weizen), M, Sc E, 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 ausgewiesenen Biokomponenten entsprechen der EG Ökoverordnung DE- ÖKÖ-006