



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 8

18.02. - 22.02.2019

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Lachsfrikadelle Kräutersauce Salzkartoffeln griechischer Joghurt	G (Weizen), F, M G (Weizen), M M	Ofengemüsebratling Kräutersauce Salzkartoffeln griechischer Joghurt	Sc G (Weizen), M M
Di	Königsberger Klopse Geflügelbällchen helle Sauce Reis Erbsen Obst	G (Weizen), E G (Weizen), E, M	Sojabällchen helle Sauce Reis Erbsen Obst	G (Weizen), E, So G (Weizen), E, M
Mi	Spirelli Tomatensauce geriebener Gouda Müsliriegel	G (Weizen) M G (Weizen, Gerste), M		
Do	Veggi Schnitzel Tzaziki Bulgur Keks	G (Weizen), E, So, M M G (Weizen) M	Rote Linsensuppe Creme fraiche Brot Keks	M G (Weizen) G (Weizen), M
Fr	Milchreis Kirschen Obst	M	Kürbis-Kartoffelgratin Obst	G (Weizen), 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