



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 48

26.11. – 30.11.2018

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Penne  rote Pestosauce Keks 	G (Weizen) G (Weizen), M, Sc, Se G (Weizen), E, M		
Di	Gulasch aus Rindfleisch  Reis  bunter Möhrenmix Obst	M	Gulasch mit Tofu  Reis  bunter Möhrenmix Obst	G (Weizen)
Mi	Backfisch Salzkartoffeln  Bechamelsauce  Romanesco und Blumenkohl Honigwaffel 	G (Weizen), F, Sf G (Weizen), M, Se G (Weizen)	Zucchini-Räuchertofubratling  Salzkartoffeln  Bechamelsauce  Romanesco und Blumenkohl Honigwaffel 	G (Weizen), So G (Weizen), M, Se G (Weizen)
Do	Farfalle  Tomatensauce geriebener Gouda Studentenfutter	G (Weizen) M Sc, Er		
Fr	Backkartoffeln  Kräuterquark  gemischter Salat American Dressing  Obst	M E, M	Kartoffeltaschen Kräuterquark  gemischter Salat American Dressing  Obst	M M 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