






Altonaer Kinder Küche

Speiseplan KW 12

Schule beim Pachtthof


18.03. – 22.02.2024

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe
Mo	Falafel Bällchen Kräuterdip  Couscous  Honigwaffel	 M G
Di	Penne Tomatensoße Obstkorb	 G
Mi	Tortellini Basilikum Pesto Käse Stracciatella Joghurt	 G, M M, Sc M M, So
Do	Veganes Gemüsecurry Duftreis Obst	
Fr	Kaiserschmarrn mit Apfelmark  Obst	 G, M, E

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