



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 27

01.07. – 05.07.2019

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Tomatencremesuppe Suppenmaultaschen Brot Knabbergemüse Keks	M G (Weizen), E, M G (Weizen), Sa G (Weizen), M		
Di	Rinderbratwurst Kartoffelspalten Curryketchup Gurkensalat Pfirsichjoghurt		Tofubrätwurst Kartoffelspalten Curryketchup Gurkensalat Pfirsichjoghurt	
Mi	Penne Spinat-Frischkäsesauce Tomatensalat Obst	G (Weizen) G (Weizen), M		
Do	Vegetar. Minifrikadelle Joghurdipp Kartoffelkroketten gemischter Salat Himbeerquark	G (Weizen), E, Sf M G (Weizen), Sa M		
Fr	Lachsfrikadelle Zitronensauce Reis Kohlrabisalat Obst	G (Weizen), F, M G (Weizen), M M	Möhrenfrikadelle Zitronensauce Reis Kohlrabisalat Obst	E G (Weizen), 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 Biokomponenten- und zutaten sind mit gekennzeichnet. Fleisch und Fleischprodukte sind immer bio. DE- ÖKO-006