



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 23

03.06. – 07.06.2019

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Kartoffelpuffer Joghurdipp Knabbergemüse Obst	G (Weizen), E M	Kartoffelpuffer Apfelmark Knabbergemüse Obst	G (Weizen), E
Di	Putengeschnetzeltes in Curry-Kokos Reis Knabbergemüse Studentenfutter	Sc, Er	Sojageschnetzeltes in Curry-Kokos Reis Knabbergemüse Studentenfutter	So, Se Sc, Er
Mi	Tortellini italienische Kräutersauce Tomatensalat Erdbeerjoghurt	G(Weizen) G (Weizen), M M	Penne grünes Pesto Tomatensalat Erdbeerjoghurt	G(Weizen) M, Sc M
Do	Seelachs Panade Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat Obst	G (Weizen), F E, M	Veggi Schnitzel Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat Obst	G (Weizen), E, M, Sf E, M
Fr	Kartoffelröstiecke geröstete Möhren Petersilienquark Bärenkeks	M G (Weizen), 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 Biokomponenten- und zutaten sind mit gekennzeichnet. Fleisch und Fleischprodukte sind immer bio. DE- ÖKO-006