



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 36

03.09.– 07.09.2018

	Komponente	Allergen	Komponente	Allergen
Mo	Backcamembert helle Sauce Preiselbeeren Salzkartoffeln Keks	G (Weizen, Roggen), M G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M	Lachsfrikadelle Dillsauce Salzkartoffeln Keks	G (Weizen), F, M G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M
Di	Hühnerfrikassee Reis Heidelbeerquark	G (Weizen), M, Se M	Gemüse in Curry-Kokossauce Reis Heidelbeerquark	 M
Mi	Pfannkuchen Apfelmus Vanillejoghurt	G (Weizen), E, M M		
Do	Blumenkohlstern Bechamelsauce Salzkartoffeln Obst	G (Weizen), E, M, Se G (Weizen), M, Se	Gemüsetopf Fladenbrot Obst	M G (Weizen)
Fr	Penne Champignonrahmsauce Kuchen	G (Weizen) G (Weizen), M, Se G (Weizen), E, M	Vollkornpenne Gemüsebolognese Kuchen	G (Weizen) 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