



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 19

06.05. - 10.05.2019

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Gnocchi Champignonrahmsauce Knabbergemüse Keks	E G (Weizen), M G (Weizen) ,M	Süßkartoffelcurry Joghurt natur Vollkornfladenbrot Keks	M G (Weizen), Sa G (Weizen) ,M
Di	Gemüsefrikadelle oder Blumenkohlstern Sour cream Salzkartoffeln Möhrensalat Erdbeerjoghurt	G (Weizen), E G (Weizen), E, M, Se M M	Nudelauf mit Gemüse Möhrensalat Erdbeerjoghurt	G (Weizen), M M
Mi	Gabelspaghetti Bolognese mit Rinderhack Knabbergemüse Obst	G(Weizen) Se	Gabelspaghetti Bolognese mit Sojaschnetzel Knabbergemüse Obst	G (Weizen) So, Se
Do	Kabeljau in Maispanade Salzkartoffeln Petersiliensauce Knabbergemüse Schoko-Reiswaffel	F G (Weizen), M M	gekochtes Ei Salzkartoffeln Petersiliensauce Knabbergemüse Schoko-Reiswaffel	E G (Weizen), M M
Fr	Grüne Erbsensuppe Backerbsen Brot Knabbergemüse Obst	M G (Weizen), E G (Weizen), Sa	Vegetarische Minifrikadelle Joghurtdipp Couscoussalat oder Reis oder Kartoffeln Obst	G (Weizen), E, Sf M G (Weizen)

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