



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 41

07.10. – 11.10.2019

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Tomatencremesuppe Ravioli Brot Knabbergemüse Obst	M G (Weizen), E, M G (Weizen), Sa		
Di	Rinderbratwurst braune Sauce Salzkartoffeln Cole slaw (Kohlsalat) Keks	G (Weizen), M, E, M	Tofubrätwurst braune Sauce Salzkartoffeln Cole slaw (Kohlsalat) Keks	So, Se G (Weizen), M E, M
Mi	Vegetarische Minifrikadellen türkischer Reis Joghurdipp Broccolisalat Obst	G (Weizen), E, Sf G (Weizen) M E, M		
Do	Penne Tomatensauce geriebener Gouda Knabbergemüse Schoko-Kirschquark	G (Weizen) M M		
Fr	Fischfiguren Kartoffelspalten Ketchup Gurkensalat Obst	G (Weizen), F	Gemüseknusperstäbchen Kartoffelspalten Ketchup Gurkensalat Obst	G (Weizen), 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