



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 28

08.07. – 12.07.2019

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Rosmarinkartoffeln Gemüsefrikadelle Kräuterquark Knabbergemüse Obst	G (Weizen), E M		
Di	Gabelspaghetti rotes Pesto gebratene Champignons Kirschjoghurt	G (Weizen) M, Sc M		
Mi	Fischstäbchen Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat Keks	G (Weizen), F E, M G (Weizen), M	Gemüsefritten Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat Keks	E, M G (Weizen), M
Do	Gemüse aus dem Backofen Joghurdipp Bulgur Knabbergemüse Rote Grütze	M G (Weizen)		
Fr	Rinderfrikadelle Hamburger Brötchen Ketchup gemischter Salat Joghurdipp Obst	G (Weizen), Sa M	Dinkelfrikadelle Hamburger Brötchen Ketchup gemischter Salat Joghurdipp Obst	G (Weizen), Sa 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