





Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachtthof

Speisenplan KW 50

09.12.. – 13.12.2019

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Vegetarische Minifrikadellen Sour cream  Reis Salatbar Keks	G (Weizen), E, ,Sf M G (Weizen), E, M	Rote Linsensuppe Minzjoghurt Vollkornfladenbrot Keks	M G (Weizen), Sa G (Weizen), E, M
Di	Kartoffeltortilla  Rote Bete-Apfel-Salat  Salatbar Obst	E, M	Kaiserschmarrn Vanillesauce  Zwetschgenmus Salatbar Obst	G (Weizen), E, M M
Mi	Spätzle rote Pestosauce Salatbar Mandarinenjoghurt	G (Weizen), E G (Weizen),M, Sc M	Vollkornpenne  Kürbispesto  Salatbar Mandarinenjoghurt	G (Weizen) M
Do	Maiskolben Salzkartoffeln  helle Sauce  Salatbar Keks	G (Weizen), M G (Weizen), E, M	Blumenkohl in Backteig Joghurtdipp  Salzkartoffeln  Salatbar Keks	G (Weizen), E M G (Weizen), E, M
Fr	Chili con carne (mit Rinderhack ) Reis Salatbar Obst		Chili sin carne Reis Salatbar Obst	So

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