



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 46

11.11. – 15.11.2019

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Backcamembert helle Sauce Salzkartoffeln Preiselbeeren Salatbar Bärenkekse	G (Weizen, Roggen), M G (Weizen), M G (Weizen), E, M	Milchreis Kirschen Salatbar Bärenkekse	M G (Weizen), E, M
Di	Vegetarische Minifrikadellen Bulgur Salzkartoffeln Petersiliensauce Salatbar Obst	G (Weizen), E, Sf G (Weizen) G (Weizen), M	Tomatencremesuppe Brot Obst	M G (Weizen), Sa
Mi	Schellfisch in Cornflakespanade Joghurdipp Salzkartoffeln Salatbar Honigwaffel	F M G (Weizen)	Ofengemüsebratling Joghurdipp Salzkartoffeln Salatbar Honigwaffel	Sc M G (Weizen)
Do	Penne Bolognese mit Rinderhack Salatbar Mandarinenjoghurt	G (Weizen) Se M	Penne Bolognese mit Sojaschnetzel Salatbar Mandarinenjoghurt	G (Weizen) So, Se M
Fr	Kartoffeltaschen mediteraner Gemüsedipp Kräuterquark Knabbergemüse Obst	M 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