



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 38

14.09. - 18.09.2020

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Penne  Champignonrahmsauce Knabbergemüse	G (Weizen) G (Weizen), M	Vollkornpenne  Gemüsebolognese Knabbergemüse	G (Weizen)
	Bärenkeks	G (Weizen), E , M	Bärenkeks	G (Weizen), E , M
Di	Kaiserschmarrn Apfelmark  Knabbergemüs	G (Weizen), E, M	Gemüsekuchen (Mais, Möhren, Zucchini) Knabbergemüse	G (Weizen) , E
	Obst		Obst	
Mi	Vegetarische Minifrikadellen Krautsalat Fladenbrot Tzaziki	G (Weizen), E, Sf G (Weizen), Sa M	Curry mit Süßkartoffeln und Spinat Bulgur  Knabbergemüse	G (Weizen)
	Müsliriegel	G (Weizen, Gerste), M	Müsliriegel	G (Weizen, Gerste), M
Do	Rindergulasch  Reis gemischter Salat Joghurtdressing  Obst	G (Weizen), M M	Tofugulasch Reis gemischter Salat Joghurtdressing  Obst	So M
Fr	Kartoffelsuppe Sauerrahm Vollkornbrot	M M G (Weizen, Roggen)		
	Kuchen	G (Weizen), E, 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