



# Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

## Speisenplan KW 8

17.02. – 21.02.2020

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Spätzle Tomatencremesauce Salatbar  Obst	G ( Weizen,), E M	Farfalle Tomatencremesauce Salatbar  Obst	G ( Weizen) M
Di	Geflügelbällchen Reis Petersiliensauce Salatbar  Keks	G ( Weizen), E M  G ( Weizen), E, M	Sojabällchen türkischer Reis Petersiliensauce Salatbar  Keks	G ( Weizen), E, So G ( Weizen)  G (Weizen), M  G ( Weizen), E, M
Mi	Backfisch Sour cream Salzkartoffeln Salatbar  Obst	G ( Weizen), F M	Ofengemüsebratling Sour cream Salzkartoffeln Salatbar  Obst	M
Do	Penne Champignonrahmsauce Knabbergemüse  Stracciatellajoghurt	G ( Weizen) G ( Weizen), M  M		
Fr	Süßkartoffelgnocchi italienische Kräutersauce Salatbar  Obst	G ( Weizen) G ( Weizen), M	Milchreis Kirschen Salatbar  Obst	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