



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 35

24.08. – 28.08.2020

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Gemüsedino Joghurt BIO dipp Reis Knabbergemüse Obst	E, Se G (Weizen), Sa M	Backcamembert Preiselbeeren Salzkartoffeln BIO Knabbergemüse Obst	G (Weizen, Roggen), M M
Di	Hühnerfrikassee (mit Huhn BIO) Reis Gurkensalat Keks	G (Weizen), M G (Weizen), E, M	Sojageschnetzeltes BIO in Curry-Kokossauce Reis Gurkensalat Keks	So G (Weizen), E, M
Mi	Milchreis BIO Kirschen Knabbergemüse Obst	M		
Do	Penne BIO Spinat-Frischkäsesauce Knabbergemüse Keks	G (Weizen) G (Weizen), M G (Weizen), E, M	Penne BIO rotes Pesto geriebener Gouda Knabbergemüse Keks	G (Weizen) M, Sc M G (Weizen), E, M
Fr	Lachsfrikadelle Dillsauce BIO Salzkartoffeln BIO Knabbergemüse Obst	G (Weizen, F, M) G (Weizen), M	Ofengemüsebratling Dillsauce BIO Salzkartoffeln BIO Knabbergemüse Obst	G (Weizen), 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 BIO gekennzeichnet. Fleisch und Fleischprodukte sind immer bio. DE- ÖKO-006