















Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 40

30.09. – 04.10.2019

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Blumenkohlstern helle Sauce  Reis Knabbergemüse Keks	G (Weizen), E, M G (Weizen), M, G (Weizen), M	Gemüsecurry Reis Knabbergemüse Keks	 G (Weizen)
Di	Gabelspaghetti rote Pestosauce Knabbergemüse Milchreis 	G (Weizen) G (Weizen), M, Sc M	Kartoffelsuppe  Räuchertofuwürfel  Brot Milchreis 	M So G (Weizen), Sa M
Mi	Pfannkuchen Apfelmark  Knabbergemüse Obst	G (Weizen), E, M	Gelbe Linsen-Currysuppe geröstete Kichererbsen Brot Obst	 G (Weizen), Sa
Do	Feiertag			
Fr	Hähnchenkeule  Salzkartoffeln  Sour cream  Knabbergemüse Obst	M	Möhrenfrikadelle  Salzkartoffeln  Sour cream  Knabbergemüse Obst	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