



Altonaer Kinder Küche

Schule am Pachthof

Speisenplan KW 36

31.08. – 04.09.2020

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Tortellini Frischkäsesauce mit mediteranem Gemüse Knabbergemüse Obst	G (Weizen), M G (Weizen), M	Kichererbsen-Broccoli-Pfanne Vollkornfladenbrot Joghurtdipp Knabbergemüse Obst	M G (Weizen), Sa M
Di	Sojabällchen Paprikarahmsauce Reis Knabbergemüse Salzstangen	G (Weizen), E G (Weizen), m G (Weizen)	Rote Linsensuppe Minzjoghurt Fladenbrot Salzstangen	M G (Weizen), Sa G (Weizen)
Mi	Backfisch Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat Reiswaffel Schoko	G (Weizen), F E, M M	Spinat-Möhren-Rösti Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat Reiswaffel Schoko	E E, M M
Do	Rindswiener Rosmarinkartoffeln Ketchup Obst		Tofuwiener Rosmarinkartoffeln Ketchup Obst	So
Fr	Spirelli Tomatensauce geriebener Gouda Knabbergemüse Schokohase	G (Weizen) M M, So		

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