










Altonaer Kinder Küche

Stadtteilschule Flottbek

Speisenplan KW 3

14.01. – 18.01.2019

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Blumenkohl in Backteig Salzkartoffeln  Kräuterquark griechischer Joghurt	G (Weizen), E M M		
Di	Gemüsecurry Fladenbrot Milchreis	G (Weizen), Sa M		
Mi	 Tortellini Ricotta Spinat Frischkäsesauce  Obst	G (Weizen), M G (Weizen), M, Se		
Do	 Putengeschnetzeltes  Reis Kohlrabigemüse Obst	G (Weizen), M, Se	Sojageschnetzeltes  Reis Kohlrabigemüse Obst	So, Se
Fr	Tomatencremesuppe Suppenmaultaschen Kaiserbrötchen Honigwaffel 	M G (Weizen), E, Se G (Weizen) G (Weizen)		

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 ausgewiesenen Biokomponenten entsprechen der EG Ökoverordnung DE- ÖKÖ-006