







Altonaer Kinder Küche

Schule Sterntalerstraße

Speiseplan KW 20

12.05. – 16.05.2025

| | Komponente | Allergene / Zusatzstoffe |
|----|--|-------------------------------|
| Mo | Blumenkohlsterne Joghurtdip Salzkartoffeln  Krautsalat Obst | G, M, E M G, Sa |
| Di | Süßkartoffelsuppe Brot Knabbergemüse Obst | So, Se G |
| Mi | Putengeschnetzeltes (Geflügel ) Reis Apfel Pudding | So, Se |
| Do | Vollkorn Spirelli  Linsenbolognese Käse Obst | G M |
| Fr | Kabeljau in Maispanade Kräuterdipp Salzkartoffeln  Gurkensalat Obst | F 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)
S: 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