

### Menüplan KW 19 - KW 20

Speiseplan Schule	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche KW 19 08.05.-12.05.17	Rührei <small>A3, A7, A9</small>	Putencurry <small>A7</small>	Fisch Bordelaise <small>A1, A4</small>	Nudelsuppentopf mit Hühnerfleisch <small>A1</small>	
	Blubb-Spinat <small>A1, A7, A9</small>	Nudeln <small>A1</small>	Kartoffelpüree <small>A7</small>	Bäckerbrötchen <small>A1, A6</small>	
Dessert	Salzkartoffeln	Kaisergemüse	Gurkensalat in Joghurtsauce <small>A1, A7, A10</small>	Quarkgrießschnitte <small>A3, A7</small>	
	Fruchtjoghurt <small>A7</small>	Obst	Erdbeerjoghurt <small>A7</small>	mit Kirschkompott	
Woche KW 20 15.05. - 19.05.17	Rindfleischmaultaschen <small>A1, A3, A9</small>	Spinatlasagne <small>A1, A7</small>	Fischfilet Seelachs <small>A1, A4</small>	Frikadelle vom Rind	
	Tomaten-Currysauce	Tomatensalat <small>A12</small>	Kartoffelpüree <small>A7</small>	Champignonsauce <small>A1, A7</small>	
Dessert	Bunter Chinakohlsalat		Karotten in Schnittlauchrahm <small>A1, A7, A9</small>	Salzkartoffeln	
	Obstsalat	Milchshake Vanille <small>A7</small>	Fruchtjoghurt <small>A7</small>	Brokkoligemüse	
<b>Zusatzstoffinformation</b> <b>Einen guten Appetit wünscht das Küchenteam vom Salinchen</b> <b>Allergeninformation</b>					
R: Rindfleisch V: Vegetarische Speise G: Geflügel F: Fisch	Z1: Farbstoffe Z2: Konservierungsstoffe Z3: Phosphate Z4: geschwefelt Z5: geschwärzt Z6: Antioxidationsmittel Z7: Süßungsmittel Z8: Nitritpökelsalz	A1: Gluten aus (W) Weizen, (R) Roggen, (G) Gerste, (D) Dinkel, (K) Kamut A2: Krebstier und Krebstiererzeugnisse A3: Eier und Eierzeugnisse A4: Fisch und Fischerzeugnisse A5: Erdnüsse und Erdnuserzeugnisse A6: Soja und Sojaerzeugnisse A7: Milch und Milcherzeugnisse		A 8: Schalenfrüchte aus Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse A 9: Sellerie und Sellerieerzeugnisse A10: Senf und Senferzeugnisse A11: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse A12: Schwefeldioxid und Sulfite A13: Lupine A14: Weichtiere	