

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 10 05.03. - 09.03.18	Rührei A7,A3 Blubb-Spinat A1,A7,A3 Salzkartoffeln,	gebackener Seelachs A1,A4, Kartoffelpüree A7, Karotten in Schnittlauchrahm A1,A7,A3,	Putenrahmgulasch A1,A3,A7 Nudeln A1 Rotkohl z6,	Zucchini-cremesuppe A7,A9, Geflügelklößchen, Brötchen A1,A11,	Spinatlasagne A1,A3,A7, Tomatensauce IB A1,A7,
Dessert	Obst	Dickmilch A7	Obst	Vanillepudding A7	Fruchtojoghurt A7
Woche 11 12.03. - 16.03.18	Gnocchi-Gratin A1,A3,A7, Hähnchenstreifen, Brokkoligemüse,	Seelachsfilet mit Tomate A1,A4,A10,A9, Dillkartoffeln, Gurkensalat Essig-Öl A10,A12,	Vollkornnudeln A1, Karotten-Frischkäsesauce A1,A7,A9, Sauerrahmdressing z6,A1,A7,A10,A9,A3, bunter Blattsalat,	Putenbratbällchen, Rahmsauce A1,A7, Parboiled Reis, Leipziger Allerlei in Creme A7,A9,	Kartoffel-Zucchini-Auflauf Z4,A1,A8,A6,A7,A9,A3,A12, Rosa Sauce A1,A7,A3,
Dessert	Quarkcreme A7	Fruchtojoghurt A7	Obst	Obst	Obstsalat, Vanillesauce Z1,A7

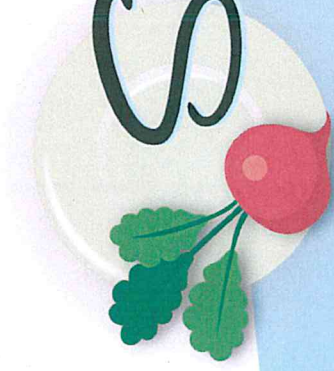
Einen guten Appetit wünscht das Küchenteam vom Salinchen

Zusatzstoffinformation

R: Rindfleisch
V: Vegetarische
Speise
G: Geflügel
F: Fisch
Z1: Farbstoffe
Z2: Konservierungsstoffe
Z3: Phosphate
Z4: geschwefelt
Z5: geschwärtzt
Z6: Antioxidationsmittel
Z7: Süßungsmittel
Z8: Nitritpökelsalz
Z9: Süßungsmittel

Allergeninformation

A1: Gluten aus
(W) Weizen, (R) Roggen, (G) Gerste,
(D) Dinkel, (K) Kamut
A2: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
A3: Eier und Eiererzeugnisse
A4: Fisch und Fischerzeugnisse
A5: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
A6: Soja und Sojaerzeugnisse
A7: Milch und Milcherzeugnisse
A8: Schalenfrüchte aus Mandel, Haselnüsse,
Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse,
Paranüsse, Pistazien, Macadamnüsse
und Queenslandnüsse
A9: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
A10: Senf und Senferzeugnisse
A11: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
A12: Schwefeldioxid und Sulfite
A13: Lupine
A14: Weichtiere



Salinchen

Catering für
Kitas und Schulen