

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 14 02.04. - 06.04.18		Asiagemüse mit Hähnchenstreifen A1, Parboiled Reis, Milde Currysauce A1,A7,	Linseneintopf A9, Brötchen A1, Pfannkuchen A1,A3,A7, Zimt - Zucker	gebackener Seelachs A1,A4, Kartoffel-Gemüseringe, Brokologemüse in Rahm A1,A3,A7,	Falaffelbällchen, Kohlrabi-Zitronensauce A1,A3,A7, Nudeln A1, Tomatensalat A12,
Dessert		Obst		Eis Z1,Z10,A6,A7	Fruchtshake
Woche 15 09.04. - 13.04.18	Pufenschnitzel A1, Milde Currysauce A1,A7, Risi-Bisi,	Käsespätzle A1,A7 Tomatensauce IB A1,A7 Eissalat mit Mais und Radieschen Dillvinaigrette A10,	gebackener Seelachs A1,A4 Remoulade Z2,Z9,A1,A3,A4,A7,A9,A10 Kartoffelpüree A7 Erbisen-Karottengemüse,	Tomateneintopf mit Rinderhack A7,A9, Brötchen A1, Milchreis kalt A7,	Spinatlasagne A1,A3,A7, Gurkensalat in Joghurtsauce A7,A10,
Dessert	Fruchtojoghurt A7	Obst	Obst	Zimt - Zucker	Quarkcreme A7

Einen guten Appetit wünscht das Küchenteam vom Salinchen

Allergeninformation

- Zusatzstoffinformation**
- Z1: Farbstoffe
Z2: Konservierungsstoffe
Z3: Phosphate
Z4: geschwefelt
Z5: geschwärzt
Z6: Antioxidationsmittel
Z7: Süßungsmittel
Z8: Nitritpökelsalz
Z9: Süßungsmittel
- R:** Rindfleisch
V: Vegetarische Speise
G: Geflügel
F: Fisch
- A1:** Gluten aus (W) Weizen, (R) Roggen, (G) Gerste, (D) Dinkel, (K) Kamut
A2: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
A3: Eier und Eierzeugnisse
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, Macadamianüsse und Queenstandnüsse
A9: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
A10: Senf und Senfterzeugnisse
A11: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
A12: Schwefeldioxid und Sulfite
A13: Lupine
A14: Weichtiere



Salinchen

Catering für
Kitas und Schulen