

Menüplan KW 3 - KW 4

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 3 17.01. - 21.01.22	Putenfleischkäse (Z2,Z3), Rahmbohnen (A1,A3,A7), Kräuterkartoffeln (A7),	Kohlrabicremesuppe (A7), Geflügelwiener (Z2,Z6,Z3), Laugenbrezel,	Fisch in Kräutersauce gebacken(A1,A3,A7), (A7), Brokkoligemüse, Parboiled Reis,	Rindergulasch (A3), Spätzle (A1,A3), Tomatensalat (A12,Z6,Z4),	Gemüselasagne (A7,A9), Paprikarahmsauce (A1,A7),
Dessert	Apfelmus	Obst	Fruchtjoghurt (A7)	Obst	Quarkcreme (A7)
Woche 4 24.01. - 28.01.22	Rinderhaschee, Nudeln (A1), Kaisergemüse,	Chilli sin Carne (A3), Parboiled Reis,	Geflügelbratwurst (A7,A9), Kohlrabigemüse in Rahm (A1,A3,A7), Kräuterkartoffeln (A7),	gebackener Seelachs (A4), Remoulade (A1,A3,A4,A7,A9,A10,), Kartoffelpüree (A7), Gurkensalat Essig-Öl (A10,A12),	Pizza Magherita (A7) Karottensalat,
Dessert	Obst	Quarkspeise (A7)	Obstsalat	Obst	Obst
Einen guten Appetit wünscht das Küchenteam vom Salinchen					

Zusatzstoffinformation

R: Rindfleisch
V: Vegetarische
G: Geflügel
F: Fisch
Z1: Farbstoffe
Z2: Konservierungsstoffe
Z3: Phosphate
Z4: geschwefelt
Z5: geschwärzt
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

Wir verwenden Gewürze, Essig und Öle ausschließlich in Bio-Qualität

A8: Schalenfrüchte aus Mandel, Haselnüsse,
Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse,
Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
und Queenslandnüsse
A9: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
A10: Senf und Senferzeugnisse
A11: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
A12: Schwefeldioxid und Sulfite
A13: Lupine
A14: Weichtiere

Änderung Vorbehalten

