

## Menüplan KW 11 - KW 12

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 11 13.03. - 17.03.23	Kürbiscremesuppe (A7), Vollkornbrötchen (A1,A8,A11),	Geflügelbratwurst (A7,A9), Bratkartoffeln, Kohlrabigemüse in Rahm (A1,A3,A7),	gebackener Seelachs (A1,A4), Sauerrahmdip (A1,A3,A7,A9,A10), Salzkartoffeln, Gurkensalat Essig-Öl (A10,A12),	bunte Farfalle (A1), Karotten- Frischkäsesauce (A1,A7), Wackelpudding (Z1), Vanillesauce (A7)	Putencurry (A1,A3,A7,A11), Retro Gemüse (A7), Nudeln,
Dessert	Quarkspeise A7	Obst	Obst		Obst
Woche 12 20.03. - 24.03.23	Geflügelfrikadelle (A3,A7,A10), buntes Bohnengemüse, Kartoffelwedges,	Gemüsecremesuppe (A7,A9), Vollkornbrötchen (A1,A8,A11),	Lachs-Fischstäbchen (A4), Tomaten-Ketchup, Kartoffelpüree (A7), Gurkensalat Essig-Öl (A10,A12,Z6,Z4),	Hähnchenbrust, Vollkornnudeln A1, Tomaten- Maissalat A12,Z6,Z4,	Rührei (A3,A7), Blubb-Spinat (A1,A3,A7), Salzkartoffeln,
Dessert	Obst	Quarkspeise (A7)	Obst	Obst	Obst
<b>Einen guten Appetit wünscht das Küchenteam vom Salinchen</b>					

### 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 Eierzeugnisse  
A4: Fisch und Fischerzeugnisse  
A5: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  
A6: Soja und Sojaerzeugnisse  
A7: Milch und Milcherzeugnisse

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