

Speiseplan für Euch vom 04.02.2019 – 08.02.2019



Tag	Menü1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Frische Pizza „Salami“ mit Tomatensoße und Käse überbacken <small>2,3, Pökelsalz, a,g, Weizen</small> dazu frische Gurken-Sticks	Frische Pizza „Margherita“ mit Tomatensoße und Käse überbacken <small>a,g, Weizen</small> dazu frische Gurken-Sticks	Eisbecher Vanille-Schoko <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag	Hähnchen Geschnetzeltes in Geflügelsoße <small>3,a,g 8% flüssige Würzung</small> Eierspätzle <small>a,c</small> buntes Flanderngemüse <small>i</small> <small>gelbe und orange Möhren, Schwarzwurzel, Romanobohnen</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüseragout in Rahmsoße <small>a,g</small> Eierspätzle <small>a,c</small> buntes Flanderngemüse <small>i</small> <small>gelbe und orange Möhren, Schwarzwurzel, Romanobohnen</small> frische Salatauswahl vom Buffet	frischer Apfel
Mittwoch	Cevapcici aus Rindfleisch <small>a,c,k</small> rote Balkansoße <small>a</small> Langkornreis	Cevapcici Vegetarisch <small>a,c,f,g,i</small> rote Balkansoße <small>a</small> Langkornreis	Joghurt - Creation „Melone“ <small>a,g,10</small>
Donnerstag	deftige Hähnchenbrust natur <small>8% flüssige Würzung</small> Zwiebelsoße <small>3,a,g</small> Kartoffeln <small>3</small> Blumenkohl in heller Rahmsoße <small>a,c,f,g,i</small> frische Salatauswahl vom Buffet	pikanter Toskana-Bratling <small>a,c,f,g,i</small> Zwiebelsoße <small>3,a,g</small> Kartoffeln <small>3</small> Blumenkohl mit heller Rahmsoße <small>a,c,f,g,i</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Wassermelone oder frischer Obst der Saison
Freitag			Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb auswählen

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärzt; 7. gewachst; 8. mit Phosphat; 9. mit Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke

Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenerzeugnisse; b. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; c. Eier und Eierzeugnisse; d. Fisch und Fischerzeugnisse; e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f. Soja und Sojaerzeugnisse; g. Milch und Milcherzeugnisse inkl. Laktose; h. Schalenfrüchte und Produkte; i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse; m. Schwefeloxid und Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek