

Speiseplan für Euch vom 06.02.2023 – 09.02.2023



Tag	Menü 1	Vegetarisch	
Montag	deftige Bratwurst <small>3,4,8 Schweinefleisch,c,f,g,i,k</small> Geflügelwurst auf Anmeldung <small>3,4,8,c,f,g,i,k</small> Bratensoße <small>a,i</small> Kartoffelpüree <small>g,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	knuspriges Reis Gemüserösti <small>a,c,c,i</small> aus Reis, Kohlrabi, Möhren Ei Haferflocken Kürbissoße <small>a,g</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Bananen Quark im Becher <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag	Rinderbolognese mit Zwiebeln und Tomatensoße <small>a</small> Bio Spaghetti <small>a</small> geriebener Goudakäse <small>1,g</small> frische Salatauswahl am Buffet	Sojabolognese <small>a, mit Sojasplitter</small> Bio Spaghetti <small>a</small> geriebener Goudakäse <small>1,g</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Joghurt Pfirsich-Maracuja <small>g</small>
Mittwoch	MSC Dorsch Surfer <small>MSC Kabeljau paniert Formfilet a,d,k Backtriebmittel,</small> Kartoffeln <small>3</small> Kräuter – Dill - Soße <small>a,g,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Kartoffel - Gemüsepfanne <small>3,5,m</small> Kräutersoße <small>a,g,i</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Donut mit Fettglasur und Schokoladenstreusel <small>a,c,f,g</small>
Donnerstag	Hühnerfrikassee in Rahmsoße <small>a,g</small> Vollkornreis Erbsengemüse <small>i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Blumenkohl – Käse-Medaillon paniert <small>a,c,g,i</small> Gemüse-Sahnesoße <small>a,g,i</small> Vollkornreis Erbsengemüse <small>i</small> frische Salatauswahl vom Buffet	frische Banane
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; 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