

# Speiseplan für Euch vom 04.02.2019 – 08.02.2019



| Tag               | Menü 1  | Vegetarisch   | Dessert   |
|-------------------|---|---|---|
| <b>Montag</b>     | <p>Frische Pizza<br/>„Salami“<br/>mit Tomatensoße und Käse überbacken<br/><small>2,3, Pökelsalz, a,g, Weizen</small></p> <p>frische Salatauswahl vom Buffet</p>   | <p>Frische Pizza<br/>„Margherita“<br/>mit Tomatensoße und Käse überbacken<br/><small>a,g, Weizen</small></p> <p>frische Salatauswahl vom Buffet</p>   | <p>Eisbecher Vanille-Schoko<br/><small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small></p>               |
| <b>Dienstag</b>   | <p>Hähnchen Geschnetzeltes<br/>in Geflügelsoße <small>3,a,g</small> 8% flüssige Würzung<br/>Eierspätzle <small>a,c</small><br/>buntes Flanderngemüse <sup>i</sup><br/><small>gelbe und orange Möhren, Schwarzwurzel, Romanbohnen</small></p> <p>frische Salatauswahl vom Buffet</p> | <p>Gemüseragout in Rahmsoße <small>a,g</small><br/>Eierspätzle <small>a,c</small></p> <p>frische Salatauswahl vom Buffet</p>  | <p>frischer Apfel</p>   |
| <b>Mittwoch</b>   | <p>Cevapcici aus Rindfleisch <small>a,c,k</small><br/>rote Balkansoße <sup>a</sup><br/>Langkornreis</p> <p>frische Salatauswahl vom Buffet</p>  | <p>Cevapcici Vegetarisch <small>a,c,f,g,i</small><br/>rote Balkansoße <sup>a</sup><br/>Langkornreis</p> <p>frische Salatauswahl vom Buffet</p>  | <p>Joghurt - Creation<br/>„Melone“<br/><small>a,g,10</small></p>                                  |
| <b>Donnerstag</b> | <p>deftige Hähnchenbrust natur <small>8% flüssige Würzung</small><br/>Zwiebelsoße <small>3,a,g</small><br/>Kartoffeln <sup>3</sup><br/>Blumenkohl in heller Rahmsoße <small>a,c,f,g,i</small></p> <p>frische Salatauswahl vom Buffet</p>  | <p>pikanter Toskana-Bratling <small>a,c,f,g,i</small><br/>Zwiebelsoße <small>3,a,g</small><br/>Kartoffeln <sup>3</sup><br/>Blumenkohl mit heller Rahmsoße <small>a,c,f,g,i</small></p> <p>frische Salatauswahl vom Buffet</p> | <p>Wassermelone oder<br/>frischer Obst der Saison</p>   |
| <b>Freitag</b>    |   |   | <p>Sie können täglich als Alternative zum<br/>Dessert auch aus unserem<br/>Obstkorb auswählen</p> |

**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. coffeinhaltig; 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 Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek