

# Speiseplan für Euch vom 11.02.2019 - 15.02.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b>	Bratwurst vom Schwein <sup>3,4,8,c,f,g,i,k</sup> Bratensoße <sup>a,i</sup> Kartoffelpüree <sup>g,i</sup> Fingermöhren <sup>i</sup> Geflügelwurst auf Anmeldung <sup>3,4,8,c,f,g,i,k</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	Paprikaschote gefüllt mit Kartoffel und Soja und Reis <sup>a,g,f,i</sup> Ebly - Zartweizen <sup>a</sup> Paprikasoße <sup>3,i</sup>  frische Salate vom Buffet	süßer Quark <sup>10,g</sup> mit Früchte- Müsli zum selbst nehmen Müsli: Inhaltsstoffe siehe extra Aushang
<b>Dienstag</b>	Rinderbolognese mit Zwiebeln und Tomatensoße <sup>a</sup> Spaghetti <sup>a</sup> geriebener Goudakäse <sup>1,g</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	Sojabolognese <sup>a</sup> , mit Sojasplitter Spaghetti <sup>a</sup> geriebener Goudakäse <sup>1,g</sup>  frische Salate vom Buffet	Buttermilchdessert siehe Verpackung am Lebensmittel
<b>Mittwoch</b>	Alaska Seelachs „Meuniere“ MSC Alaska Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt <sup>a,d,g</sup> Kartoffeln <sup>3</sup> Kräuter – Dill - Soße <sup>a,g,i</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	Kartoffel - Gemüsepfanne <sup>3,5,m</sup> Kräutersoße <sup>a,g,i</sup>  frische Salate vom Buffet	Donut mit Fettglasur und Schokoladenstreusel <sup>a,c,f,g</sup>
<b>Donnerstag</b>	Hühnerfrikassee in Rahmsoße <sup>a,g</sup> Langkornreis Erbsengemüse <sup>i</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	Blumenkohl – Käse-Medaillon paniert <sup>a,c,g,i</sup> Gemüse-Sahnesoße <sup>a,g,i</sup> Langkornreis Erbsengemüse <sup>i</sup>  frische Salate vom Buffet	frische Banane
<b>Freitag</b>			Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem 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. koffeinhaltig; 19. Stärke</p> <p>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 Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek