

Speiseplan für Euch vom 11.03.2019 - 15.03.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	cremiger Kartoffel – Gemüse Eintopf ^{3,a,i,m} Gemüsebällchen ^{a,c,f,i} Baguette Brötchen ^a frische Salatauswahl am Buffet	cremiger Kartoffel – Gemüse Eintopf ^{3,a,i,m} Gemüsebällchen ^{a,c,f,i} Baguette Brötchen ^a frische Salatauswahl am Buffet	Wackelpudding Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel
Dienstag	Schweine-Lachsschnitzel paniert ^{a,c} mit 8% flüssige Würzung Paprikasoße ^{3,i} Vollkornmakkaroni ^a Geflügelschnitzel auf Anmeldung paniert mit 8% flüssige Würzung ^{a,c} frische Salatauswahl am Buffet	vegetarisches Schnitzel paniert ^{a,c,f} Paprikasoße ^{3,i} Vollkornmakkaroni ^a frische Salatauswahl am Buffet	Pudding Butterkese Milchpudding „Butterkese“ Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, a,g Kann Spuren von Schalenfrucht enthalten
Mittwoch	Knusprige Kartoffel Rösti aus frischen Kartoffeln ^{a,c} mit Apfelmus ³ , Zitronensäure frische Salatauswahl am Buffet	Knusprige Kartoffel Rösti aus frischen Kartoffeln ^{a,c} mit Apfelmus ³ , Zitronensäure frische Salatauswahl am Buffet	Flutsch Finger Eis Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel
Donnerstag	Putengyros mit Zwiebeln ^{3,a} Fladenbrot ^{a,g} Kräuter -Quark Dip ^{g,i} frische Salatauswahl am Buffet	Sesam-Karotten-Stäbchen ^{a,f,g,i} gebratenen Zwiebeln Kräuter- Quark Dip ^{g,i} frische Salatauswahl am Buffet	frischer Apfel
Freitag			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 haltiges 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