

Speiseplan für Euch vom 04.03.2019 - 08.03.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Rosenmontag	Lasagne Bolognese „italienische Art“ mit Rindfleischsoße, Nudelplatten, Bechamelsöße, und Käse <small>a,f,g,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Gemüselasagne <small>a,c,g,i</small> (Teigplatten mit Hartweizengrieß, Tomatensoße, Gemüsesoße und Käse frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst der Saison Berliner mit Mehrfruchtfüllung <small>a,c,g</small>
Dienstag	Rinder - Geflügelfrikadelle <small>4,8,a,c,f,g,i</small> Bratensoße <small>a,i</small> Fingermöhren <small>i</small> Kartoffelpüree <small>g,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Frikadelle von Hirse, Möhren und Getreide <small>a,c,f,i</small> Spinat Soße <small>a,g,i</small> Fingermöhren <small>i</small> Kartoffelpüree <small>g,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Pudding mit Vanillegeschmack <small>g</small>
Aschermittwoch	Bunte Schmetterlings-Nudeln(Farfalle) <small>a</small> mit einer Tomaten-Sojasoße mit Basilikum <small>a,f</small> mit Sojasplitter dazu geriebener Goudakäse <small>1,g</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Bunte Schmetterlings-Nudeln(Farfalle) <small>a</small> mit einer Tomaten-Sojasoße <small>a,f</small> mit Sojasplitter dazu geriebener Goudakäse <small>1,g</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Yogis Frische Pause im Becher Joghurtherzeugnis <small>Allergene siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Donnerstag	knuspriger Fischburger paniert <small>a,d,k</small> „aus fein zerkleinertem Seefisch“ Zitronen- Buttersoße <small>g</small> gebratene Kartoffeln <small>3,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	saftiger Maisbratling in Cornflakes Panade <small>a,c,f,i</small> Zitronen-Buttersoße <small>g</small> gebratene Kartoffeln <small>3,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Honigmelone
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 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