

# Speiseplan für Euch vom 20.08.2018 - 24.08.2018



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag			
Dienstag	deftige Hähnchenbrust natur <sup>8% flüssige Würzung</sup> Zwiebelsoße <sup>3,a,g</sup> Kartoffeln <sup>3</sup> Blumenkohl in heller Rahmsoße <sup>a,c,f,g,i</sup>  frische Salatauswahl vom Buffet	pikanter Toskana-Bratling <sup>a,c,f,g,i</sup> Zwiebelsoße <sup>3,a,g</sup> Kartoffeln <sup>3</sup> Blumenkohl mit heller Rahmsoße <sup>a,c,f,g,i</sup>  frische Salatauswahl vom Buffet	Eisbecher Vanille-Schoko <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Mittwoch			
Donnerstag	Hähnchen Geschnetzeltes in Geflügelsoße <sup>3,a,g</sup> <sup>8% flüssige Würzung</sup> Eierspätzle <sup>a,c</sup> buntes Flanderngemüse <sup>i</sup> <small>gelbe und orange Möhren, Schwarzwurzel, Romanobohnen</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüseragout in Rahmsoße <sup>a,g</sup> Eierspätzle <sup>a,c</sup>  frische Salatauswahl vom Buffet	frischer Wassermelone oder frisches Obst der Saison
Freitag			
<p><b>Zusatzstoffe:</b> 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><b>Allergene:</b> 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 Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek