

Speiseplan für Euch vom 20.08.2018 - 24.08.2018



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