

Speiseplan für Euch vom 27.08.2018 - 31.08.2018



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag			
Dienstag	Hühnerfrikassee in Rahmsoße ^{a,g} Langkornreis Erbsengemüse ⁱ frische Salatauswahl vom Buffet	Blumenkohl – Käse-Medaillon paniert ^{a,c,g,i,1} Gemüse-Sahnesoße ^{a,g,i} Langkornreis Erbsengemüse ⁱ frische Salatauswahl vom Buffet	frische Banane
Mittwoch			
Donnerstag	Rinderbolognese mit Zwiebeln und Tomatensoße ^a Spaghetti ^a geriebener Goudakäse ^{1,g} frische Salatauswahl vom Buffet	Sojabolognese ^{a,f} , mit Sojasplitter Spaghetti ^a geriebener Goudakäse ^{1,g} frische Gurkensticks frische Salatauswahl vom Buffet	Buttermilchdessert siehe Verpackung am Lebensmittel
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. coffeinhaltig; 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;</p> <p>m. Schwefeloxid und Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek