

Speiseplan für Euch vom 11.03.2019 - 15.03.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag			
Dienstag	Schweine-Lachsschnitzel paniert <small>a,c mit 8% flüssige Würzung</small> Paprikasoße ^{3,i} Vollkornmakkaroni ^a Geflügelschnitzel auf Anmeldung <small>paniert mit 8% flüssige Würzung a,c</small> frische Salatauswahl am Buffet	vegetarisches Schnitzel paniert ^{a,c,f} Paprikasoße ^{3,i} Vollkornmakkaroni ^a frische Salatauswahl am Buffet	Pudding Butterkese Milchpudding „Butterkese“ <small>Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, a,g Kann Spuren von Schalenfrucht enthalten</small>
Mittwoch			
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 gerne als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb der Saison auswählen
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 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			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek