

Speiseplan für Euch vom 18.03.2019 - 22.03.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag			
Dienstag	Deftiger Hackbraten vom Schwein ^{4,a,c,g,i,k,f} Bratensoße ^{a,i} Kartoffeln ³ und Erbsen- Möhrengemüse Geflügelhackbraten auf Anmeldung z.T.fein zerkleinert ^{a,c,g,i,k,f} frische Salatauswahl am Buffet	gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung ⁹ Erbsen - Möhrengemüse Chili - Quark Dip ⁹ frische Salatauswahl am Buffet	Schoko-Pudding mit Sahne ⁹
Mittwoch			
Donnerstag	knuspriger MSC Seelachs in Krosspanade ^{a,d} Seelachstücken zusammengefügt in Panade Möhren-Ingwersoße ⁹ Langkornreis frische Salatauswahl am Buffet	gedämpfte Getreideklößchen mit Kerbel ^{a,c,f,i} Möhren-Ingwersoße ⁹ Langkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Berliner mit Mehrfruchtfüllung ^{a,c,g}
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