

# Speiseplan für Euch vom 25.03.2019 - 29.03.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag			
Dienstag	Bifteki „griechischer Art“ <sup>1,c,f,g</sup> (mit Rindfleisch z.T. fein zerkleinert mit Käse und Tomaten.) Kartoffelpüree <sup>g</sup> Kohlrabi in heller Soße <sup>a,g,i</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	vegetarische Bifteki „griechische Art“ <sup>a,c,f,g,i</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> Kohlrabi in heller Soße <sup>a,g,i</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	Gries-Pudding mit Zimt und Zucker <sup>a,g, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,</sup>
Mittwoch			
Donnerstag	feurige Pizzasuppe mit Rinderhackfleisch, Paprika, Mais Zwiebeln und Kartoffeln <sup>3,a,i</sup> Mehrkornbrot <sup>a,f, Weizen Gerste, Hafer</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüseeintopf mit Zwieback Klößchen <sup>a,c</sup> Mehrkornbrot <sup>a,f, Weizen Gerste, Hafer</sup>  frische Salatauswahl vom Buffet	Froop Frucht auf Joghurt Kirsch Banane <sup>siehe Verpackung am Lebensmittel</sup>
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 Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek