

Speiseplan für Euch vom 25.03.2019 - 29.03.2019



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