

Speiseplan für Euch vom 15.11.2020 – 18.11.2020



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	deftige Bratwurst 3,4,8 Schweinefleisch,c,f,g,i,k Geflügelwurst auf Anmeldung 3,4,8,c,f,g,i,k Bratensoße a,i Kartoffelpüree g,i frische Salatauswahl am Buffet	Paprikaschote gefüllt mit Kartoffel und Soja und Reis a,g,f,i Ebly - Zartweizen a Paprikasoße 3,i frische Salatauswahl vom Buffet	Bananen Quark im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
Dienstag	Rinderbolognese mit Zwiebeln und Tomatensoße a Spaghetti a geriebener Goudakäse 1,g frische Salatauswahl am Buffet	Sojabolognese a, mit Sojasplitter Spaghetti a geriebener Goudakäse 1,g frische Salatauswahl vom Buffet	Buttermilchdessert im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
Mittwoch	Alaska Seelachs „Meuniere“ MSC Alaska Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt a,d,g Kartoffeln 3 Kräuter – Dill - Soße a,g,i frische Salatauswahl am Buffet	Kartoffel - Gemüsepfanne 3,5,m Kräutersoße a,g,i frische Salatauswahl vom Buffet	Donut mit Fettglasur und Schokoladenstreusel a,c,f,g
Donnerstag	Hühnerfrikassee in Rahmsoße a,g Vollkornreis Erbsengemüse i frische Salatauswahl am Buffet	Blumenkohl – Käse-Medaillon paniert a,c,g,i Gemüse-Sahnesoße a,g,i Vollkornreis Erbsengemüse i frische Salatauswahl vom Buffet	frische Banane
Freitag			Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb 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