

# Speiseplan für Euch vom 18.03.2019 - 22.03.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b>	saftiges Hähnchenschenkel Geflügelsoße <sup>a,g</sup> Kaisergemüse <sup>i</sup> (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Kartoffeln <sup>3</sup>	deftiger Kartoffel - Möhre Eintopf mit frischen Kräutern <sup>3,5,i,m</sup> Baguette Brötchen <sup>a</sup>	Frisches Obst der Saison
<b>Dienstag</b>	Deftiger Hackbraten vom Schwein <sup>4,a,c,g,i,k,f</sup> Bratensoße <sup>a,i</sup> Kartoffeln <sup>3</sup> und Erbsen- Möhrengemüse <b>Geflügelhackbraten auf Anmeldung</b> <small>z.T.fein zerkleinert <sup>a,c,g,i,k,f</sup></small>	gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung <sup>g</sup> Erbsen - Möhrengemüse Chili - Quark Dip <sup>g</sup>	Schoko-Pudding mit Sahne <sup>g</sup>
<b>Mittwoch</b>	bunte Farfalle Nudeln <sup>a</sup> Käsesoße mit Gemüsestreifen <sup>1,a,g,i</sup> Eisberg mit Gurkenraspeln und Kräutern <sup>3,5,g,m</sup>	bunte Farfalle Nudeln <sup>a</sup> Käsesoße mit Gemüsestreifen <sup>1,a,g,i</sup> Eisberg mit Gurkenraspeln und Kräutern <sup>3,5,g,m</sup>	Strudel Pudding Dessert <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
<b>Donnerstag</b>	knuspriger MSC Seelachs in Krosspanade <sup>a,d</sup> <small>Seelachstücken zusammengefügt in Panade</small> Möhren-Ingwersoße <sup>g</sup> Langkornreis Möhrensalat <sup>2,3,11</sup>	gedämpfte Getreideklößchen mit Kerbel <sup>a,c,f,i</sup> Möhren-Ingwersoße <sup>g</sup> Langkornreis Möhrensalat <sup>2,3,11</sup>	Berliner mit Mehrfruchtfüllung <sup>a,c,g</sup>
<b>Freitag</b>			
<p>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</p> <p>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;</p> <p>m. Schwefeloxid und Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek