

# Speiseplan für Euch vom 24.06.2019 - 28.06.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b>	Lasagne Bolognese „italienische Art“ mit Rindfleischsoße, Nudelplatten, Bechamelsonne, und Käse <small>a,f,g,i</small> Möhrensalat <sup>2,3,11</sup>	Gemüselasagne <small>a,c,g,i</small>  (Teigplatten mit Hartweizengrieß, Tomatensoße, Gemüsesoße und Käse Möhrensalat <sup>2,3,11</sup>	frisches Obst der Saison
<b>Dienstag</b>	Rinder - Geflügelfrikadelle <sup>4,8,a,c,f,g,i</sup> Bratensoße <small>a,i</small> Fingermöhren <sup>i</sup> Kartoffelpüree <small>g,i</small>	Frikadelle von Hirse, Möhren und Getreide <small>a,c,f,i</small> Spinat Soße <small>a,g,i</small> Fingermöhren <sup>i</sup> Kartoffelpüree <small>g,i</small>	Pudding mit Vanillegeschmack <sup>g</sup>
<b>Mittwoch</b>	Bunte Schmetterlings-Nudeln (Farfalle) <sup>a</sup> mit einer Tomaten-Sojasoße mit Basilikum <small>a,f mit Sojasplitter</small> Gurkensalat mit Apfel-Essig und Öl	Bunte Schmetterlings-Nudeln (Farfalle) <sup>a</sup> mit einer Tomaten-Sojasoße mit Basilikum <small>a,f mit Sojasplitter</small> Gurkensalat mit Apfel-Essig und Öl	Yogis Frische Pause im Becher Joghurtherzeugnis <small>Allergene siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
<b>Donnerstag</b>	knuspriger Fischburger paniert <small>a,d,k,,aus fein zerkleinertem Seefisch</small> Zitronen- Buttersoße <sup>g</sup> gebratene Kartoffeln <sup>3,i</sup> frische Paprika Sticks	saftiger Maisbratling in Cornflakes Panade <small>a,c,f,i</small> Zitronen-Buttersoße <sup>g</sup> gebratene Kartoffeln <sup>3,i</sup> frische Paprika Sticks	Honigmelone
<b>Freitag</b>			

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