

Speiseplan für Euch vom 28.05.2018 - 01.06.2018



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Hot Dog Brötchen ^a Geflügel Wiener Würstchen ^{2,3,4,8,i} Remoulade und Ketchup <small>siehe Verpackung</small> Gewürzgurkenstreifen ¹⁰ Röstzwiebeln ^a Gurkensalat mit Apfel-Essig und Öl	Hot Dog Brötchen ^a Vegetarische Wiener Würstchen ^{1,a,c,g} Remoulade und Ketchup <small>siehe Verpackung</small> Gewürzgurkenstreifen ¹⁰ Röstzwiebeln ^a Gurkensalat mit Apfel-Essig und Öl	Fruchtjoghurt im Becher <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag	MSC Kabeljaufilet „ Estragon- Zitrone“ <small>d,Mais-Reispanade</small> Zitronen- Buttersoße ^g gebratene Kartoffeln ^{3,i} frische Paprika Sticks	saftiger Maisbratling in Cornflakes Panade ^{a,c,f,i} Zitronen-Buttersoße ^g gebratene Kartoffeln ^{3,i} frische Paprika Sticks	Honigmelone
Mittwoch	vegetarische Tortellini „Bolognese Art“ ^{a,f,i} Tomaten-Kräutersoße ^{a,i} geriebener Goudakäse ^{1,g} Möhrensalat ^{2,3,11}	vegetarische Tortellini“ Bolognese Art“ ^{a,f,i} Tomaten-Kräutersoße ^{a,i} geriebener Goudakäse ^{1,g} Möhrensalat ^{2,3,11}	frisches Obst der Saison
Donnerstag	Rinder - Geflügelfrikadelle ^{4,8,a,c,f,g,i} Bratensoße ^{a,i} Fingermöhren ⁱ Kartoffelpüree ^{g,i}	Frikadelle von Hirse, Möhren und Weizen ^{a,c,f,i} Spinat Soße ^{a,g,i} Fingermöhren ⁱ Kartoffelpüree ^{g,i}	Pudding mit Vanillegeschmack ^g
Freitag			

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