

# Speiseplan für Euch vom 07.03.2022 – 10.03.2022



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