Speiseplan für Euch vom 04.03.2024 - 07.03.2024

W10

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	MSC Dorsch Surfer Dorsch paniert Formfilet a,d,j Kartoffeln 3 Kräuter – Dill - Soße a,g,i frische Salatauswahl am Buffet	Kartoffel - Gemüsepfanne Kräutersoße a,g,i frische Salatauswahl vom Buffet	Frisches Obst
Dienstag	Hühnerfrikassee in Rahmsoße a,g Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Blumenkohl – Käse-Medaillon paniert a,c,g Gemüse-Sahnesoße a,g,i Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Milchreis siehe Verpackung am Lebensmittel
Mittwoch	Bratwurst (Geflügelfleisch) g,i Schweinebratwurst auf Anmeldung 3,8,c,f,g,i,k Bratensoße a,i Kartoffelpüree g frische Salatauswahl am Buffet	Reis-Gemüserösti a,c,f,,i, aus Reis, Kohlrabi, Möhren, Soja Kürbissoße a,g frische Salatauswahl vom Buffet	Frisches Obst
Donnerstag	Rinderbolognese mit Zwiebeln und Tomatensoße a Spaghetti a geriebener Goudakäse 1,g frische Salatauswahl am Buffet	Soja-Bolognese a, f Spaghetti a geriebener Goudakäse 1,g frische Salatauswahl vom Buffet	Donut mit Schokoladenstreusel a,c,f,g
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 Süßungsmitteln; 10. enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenerzeugnisse; b. 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; j. Senf und Senferzeugnisse; k. Sesam und Sesamerzeugnisse; l. Schwefeldioxid und Sulfit; m..Lupinen und Lupinenerzeugnisse n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek