Speiseplan für Euch vom 04.03.2024 –07.03.2024

W10

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag			
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			
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 gerne als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb der Saison 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