Speiseplan für Euch vom 26.02.2024 –29.02.2024

curom
wir kümmern uns

W9

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag			
Dienstag	Rindfleisch-Gemüse Suppe mit Blumenkohl, Eierstich und Klößchen a,c,g,i dazu ein Dinkel-Grieß Brötchen a(Weizen,Dinkel,Roggen),k frische Salatauswahl vom Buffet	Toskana-Bratling a,c,f,g,i Zwiebelsoße 3,a,g Kartoffeln 3 frische Salatauswahl vom Buffet	frisches Obst
Mittwoch			
Donnerstag	Hähnchen Geschnetzeltes in Geflügelsoße 3,a,g 8% flüssige Würzung Eierspätzle a,c frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüseragout in Rahmsoße a,g Eierspätzle a,c frische Salatauswahl vom Buffet	frisches Obst
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