



**Neuenhagen bei Berlin  
Speiseplan 04.03. 2019 - 08.03.2019**

Änderungen vorbehalten

10 .KW	Montag 04.03.19	Dienstag 05.03.19	Mittwoch 06.03.19	Donnerstag 07.03.19	Freitag 08.03.19
Essen I 1 Dessert Coupon Rot	Kasslerbraten in Majoransauce Grünkohl, Salzkartoffeln C,E,1,9	<b>Schnitzel Buffet</b> kleiner Salat, Dessert 1,3	Klopse in Kapernsauce Salzkartoffeln Blumenkohl- Brokkolisalat 1,3,7,9	<b>Pasta Buffet</b> kleiner Salat, Dessert	Rinderschmortopf mit Fenchel, Butternudeln 1,3,9
Essen II 1 Dessert Coupon Grün	Gekochte Eier in Senfsauce Kartoffelstampf Möhren- Apfelsalat 1,3,7,10		Seelachsfilet im Speckmantel Paprikasauce Gemüsereis 1,3,7,9		Geflügelspieße Currydip Pommes frites, Salatteller 1,7
Essen III 1 Dessert Coupon Weiß vegetarisch	Vegetarisches Bauernfrühstück mit Gewürzgurke 1,7	   <b>mit freier Auswahl</b>	Gemüse- Kartoffelauflauf mit Käsesauce Gurkensalat 1,3,7	<b>mit freier Auswahl</b>	Grüner Bohneneintopf Vollkornbrot 1

Die Kennzeichnung der Allergene finden Sie als Aushang im Kasino. Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxyden, Sulfiten, Lupinen und Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

(A) = mit Farbstoff, (B) = mit Konservierungsstoff, (C) = mit Antioxidationsmittel, (D) = mit Geschmacksverstärker, (E) = mit Phosphat, (F) gewachst bzw. mit Thiabendazol, (G) = geschwefelt, (H) = geschwärzt, (I) = mit Süßungsmittel, (J) unter Schutzatmosphäre verpackt, (K) Säuerungsmittel

**Kennzeichnungspflichtige Allergene**

01-Glutenhaltig / 02-Krebstiere / 03-Ei / 04-Fisch / 05-Erdnüsse / 06-Soja / 07-Milch / 08-Schalenfrüchte / 09-Sellerie / 10-Senf / 11-Sesamsamen / 12-Schwefeldioxid und Sulfite / 13- Lupine / 14-Weichtiere

**Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit! Ihr Küchen- Team**