

## Speiseplan der Evangelischen Stiftung Neinstedt

(1.KW) vom 03.01.22 bis 07.01.22			Mittag	
	8-Menü 1	9-Menü 2		
<b>Mo</b>	Gebratenes Hähnchenbrustfilet Rosmarinsauce <sup>21,21a,27,29,9</sup> Schwarzwurzelgemüse <sup>27</sup> Dampfkartoffeln  <div style="text-align: right;"><b>5,50</b></div>	Eintopf von weißen Bohnen mit Speck <sup>1,2,5,9</sup>    <div style="text-align: right;"><b>3,20</b></div>		
<b>Di</b>	Gebratene Leber Kräuterjus <sup>21,21a,29,9</sup> Kartoffelpüree <sup>27</sup> Zwiebeln Frisches Obst	Nudleintopf mit Rindfleisch und Gemüse <sup>21,21a,23,29</sup> Frisches Obst		
<b>Mi</b>	Gehacktesstippe <sup>21,21a,29,9</sup> Butterkartoffeln <sup>27</sup> Gewürzgurke <sup>1,4</sup>  <div style="text-align: right;"><b>4,90</b></div>	Hefeklöße <sup>21,21a,23,27</sup> Vanille-Pflaumensauce <sup>27,1,3,8</sup>		
<b>Do</b>	Gulasch vom Schwein <sup>21,21a,29,5,9</sup> Butternudeln <sup>21,21a,23,27</sup> Rote Betesalat <sup>2,4,8</sup>  <div style="text-align: right;"><b>4,90</b></div>	Gemüse-Reispfanne mit Kräutern der Provence <sup>21,21a,27,29</sup> Rote Betesalat <sup>2,4,8</sup>	<b>4,50</b>	
<b>Fr</b>	Paniertes Seelachsfilet Senfsauce <sup>21,21a,27,30</sup> Kartoffelpüree <sup>27</sup> Grüner Salat Zitronendressing	Erbseneintopf mit Kartoffeln, Wurzelgemüse und Speck <sup>27,29,1,2,9</sup>		
	Nr. 1 mit Konservierungsstoff Nr. 2 mit Geschmacksverstärker Nr. 3 mit Farbstoff Nr. 4 mit Süßungsmittel Nr. 5 mit Antioxidationsmittel Nr. 6 mit Phosphat  Nr. 8 mit Aroma Nr. 9 mit Schwein	Enthält:  Nr. 21 enthält Gluten Nr. 21a enthält Weizen Nr. 21b enthält Roggen Nr. 21c enthält Hafer Nr. 21d enthält Gerste Nr. 22 enthält Krebstiere Nr. 23 enthält Ei	Nr. 24 enthält Fisch Nr. 25 enthält Erdnüsse Nr. 26 enthält Soja Nr. 27 enthält Milch einschl. Lakt Nr. 28 enthält Schalenfrüchte Nr. 28a enthält Mandeln Nr. 28b enthält Haselnüsse Nr. 28c enthält Walnüsse Nr. 29 enthält Sellerie	Nr. 30 enthält Senf Nr. 31 enthält Sesam Nr. 32 enthält Schwefeldioxid/Sulf Nr. 33 enthält Weichtiere Nr. 34 enthält Lupinen  Wir würzen mit jodiertem Speisesalz.

Änderungen vorbehalten!