

# VITAMINE

## Speiseplan für Begleitpersonen

05.03. - 11.03.2012 / KW 10



# AUF DER BULT

ZENTRUM FÜR  
KINDER UND  
JUGENDLICHE

		Menue 1	Menue 2
Mo	05.03.	<b>Geschwenkte Farfalle</b> mit Tomaten, Bohnen in Rucola – Pesto mariniert und geriebenem Parmesan <i>Dessert</i>	<b>Gemüsesuppe</b> mit Hirse und Grieß - Kräuternocken <i>Dessert</i>
Di	06.03.	<b>Knackig buntes Wokgemüse</b> im Strudelteig an Soja – Mango - Sauce und Kurkuma - Reis <i>Dessert</i>	<b>Mediterraner Bohnensalat</b> mit Chorizo <sup>2);3);4)</sup> und frischem Brot <i>Dessert</i>
Mi	07.03.	<b>Griechische Lauchpastete</b> mit Fetakäse gefüllt, Salat von gelben Rüben mit Nüssen und Honig <i>Dessert</i>	<b>Süße Schupfnudeln</b> mit gedörrtem Obst, Vanillesauce, Zimt und Zucker <i>Dessert</i>
Do	08.03.	<b>Gebackenes Fischfilet</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>2);4);6)</sup> <i>Dessert</i>	<b>Knusprige Chicken - Nuggets</b> an frischem Salat, amerikanischer Cocktail - Dip <sup>2);4);6)</sup> und Stangenbrot <i>Dessert</i>
Fr	09.03.	<b>Ofenfrische Hähnchenkeule</b> auf fruchtiger Orangen – Thymianjus, Brüsseler Kohlsprossen und Thüringer Klöße <sup>1);3);4)</sup> <i>Dessert</i>	
Sa	10.03.	<b>Andalusischer Eintopf</b> mit Tomaten, Reis und Puten - Kasseler <sup>2);3);4)</sup> Baguette <i>Dessert</i>	
So	11.03.	<b>Paniertes Putenschnitzel</b> an Geflügelsauce, Kohlrabistreifen und Kartoffelzapfen <i>Dessert</i>	

**Außerdem bieten wir Ihnen täglich Montag - Freitag frische Salate als Alternative zu unseren Menüs !!  
Änderungen vorbehalten**

1- 6 sind unten aufgeführte, kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe in Lebensmitteln:

- 1) Farbstoffe
- 2) Konservierungsstoffe
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) Süßstoffe