

# VITAMINE

## Speiseplan für Begleitpersonen

27.02. - 04.03.2012 / KW 9



# AUF DER BULT

ZENTRUM FÜR  
KINDER UND  
JUGENDLICHE

		Menue 1	Menue 2
Mo	27.02.	<b>Röstkartoffelpfanne</b> mit Lauchzwiebeln, Kasseler <sup>2);3);4)</sup> und Kräuterquark <b>Dessert</b>	<b>Vorsuppe</b> ***** <b>Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus, Zimt und Zucker <b>Dessert</b>
Di	28.02.	<b>Sellerieschnitzel</b> auf Apfel - Blaukraut und hausgemachten Serviettenknödeln <b>Dessert</b>	<b>Knusprige Tintenfischringe</b> an pikantem Dip, Salatgarnitur und ofenfrischem Stangenbrot <b>Dessert</b>
Mi	29.02.	<b>„Falscher Hase“</b> an Majoranjus,, glasierte Möhren und Kartoffelmus mit Selchfleisch <sup>2);4);6)</sup> <b>Dessert</b>	<b>Elsässer Kartoffeltaschen<sup>3)</sup></b> an knackigem Salat in Orangen – Thymian - Vinaigrette und röschem Brot <b>Dessert</b>
Do	01.03.	<b>Spaghetti</b> mit Muscheln und Zucchini in Tomatensugo, bunte Blattsalate <b>Dessert</b>	<b>„Innviertler“</b> Geschmelzte Kräuterlaibchen auf buntem Paprika - Ragout <b>Dessert</b>
Fr	02.03.	<b>Seelachsfilet „Orly“</b> an fruchtiger Tomatensauce, Erbsen in Zwiebelbutter und Gemüsenudeln <b>Dessert</b>	
Sa	03.03.	<b>„Pasta a la funghi“</b> mit Champignons und Tomaten, Käsesauce und saisonaler Salat <b>Dessert</b>	
So	04.03.	<b>Geschmorter Putenbraten</b> in milder Senfsauce, Röschengemüse und Petersilienkartoffeln <b>Dessert</b>	

**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