



**Herzlich
willkommen
in Ihrem
vivanti
Restaurant**



Herzlich willkommen im Betriebsrestaurant der Nordzucker AG Uelzen

KW 03			Zusatzstoffe Allergene	Vivanti Ampel	Preise
Montag 15.01.2018	Hackbraten, Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree		17, 15 a, c, d, g, i, m		NZ 3.60€ Gäste 5.50€
	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, Gemüseragout		20, a, d, g, h, l, m		NZ 3.25€ Gäste 4.80€
Dienstag 16.01.2018	Linseneintopf mit Bockwurstscheiben vom Schwein, Gemüse und Kartoffelwürfel, dazu Brötchen		17, 7, 15 d, h, i, l		NZ 3.60€ Gäste 5.50€
	Gemüsestrudel, Tomatenragout, Gemüsestreifen		20, a, d, g, h, l, m		NZ 3.25€ Gäste 4.80€
Mittwoch 17.01.2018	Rindergeschnetzeltes, Mischpilze, Apfelrotkohl, Drillinge in der Schale		18, 2, 3, 11 a, d, g, h, i, l		NZ 3.60€ Gäste 5.50€
	Klassischer Grießbrei, Fruchtkaltschale und Zimtucker		20, a, d		NZ 3.25€ Gäste 4.80€
Donnerstag 18.01.2018	Buntbarsch mit Gemüsespätzle, Kräutersauce		21, a, c, d, f, g, k		NZ 3.60€ Gäste 5.50€
	Bulgur-Gemüseburger mit Thai-Currysauce und Asia-Bratnudeln		20, 3, 11 a, b, d, h, k		NZ 3.25€ Gäste 4.80€
Freitag 19.01.2018	Putenrollbraten mit Schupfnudeln und Broccoli, Champignonsauce		19, a, d, g, h, l		NZ 3.60€ Gäste 5.50€
	Gemüse-Couscous mit Pfefferschmand		20, a, d, h		NZ 3.25€ Gäste 4.80€
Samstag 20.01.2018	Paniertes Schweinekotelett, Zwiebelsauce, lauwarmer Speck-Kartoffelsalat		17, 2, 3, 7, 11, 15 a, d, g, h, i, l		NZ 3.60€ Gäste 6.20€
	Vegetarisches Überraschungsmenü		20, a, b, d, g, h, i, j, k, l, m		NZ 3.25€ Gäste 5.60€
Sonntag 21.01.2018	Kalbsbraten, Schalottenconfit, Kartoffelstampf und Gemüseauswahl		18, a, d, h, l		NZ 3.60€ Gäste 6.20€
	Vegetarisches Überraschungsmenü		20, a, b, d, g, h, i, j, k, l, m		NZ 3.25€ Gäste 5.60€

Sämtliche Speisen können Spuren von Allergenen: Laktose/Milcheiweiß, Erdnuss, Schalenfrüchte, Gluten, Krebstiere, Fisch, Hühnerlei, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Schwefeldioxid, Lupinen, Weichtiere enthalten.
Knackige Salate, frisch vom Buffet

Kleiner Salat
Großer Salat

NZ: 1.50€
Gast: 2.00€
NZ: 2.50€
Gast: 3.50€

Vivanti Kochprofi Alexander Barth und Team wünschen ihnen guten Appetit

ZUSATZSTOFFE

- | | | |
|------------------------|-----------------------|--------------------|
| 1 Farbstoff | 7 Phosphat | 13 gewachst |
| 2 Konservierungsstoff | 8 fettthaltige Glasur | 14 Taurin |
| 3 Antioxidationsmittel | 9 koffeinhaltig | 15 Nitritpökelsalz |
| 4 Geschmacksverstärker | 10 chininhaltig | 16 Alkohol/Aroma |
| 5 geschwefelt | 11 Süßungsmittel | |
| 6 geschwärzt | 12 Phenylalaninquelle | |

ALLERGENE

- | | | |
|---------------------------|-------------|-----------------------|
| a Milcheiweiß/Laktose | f Fisch | k Soja |
| b Erdnuss | g Hühnerlei | l Schwefel-
dioxid |
| c Schalenfrüchte | h Sellerie | m Lupinen |
| d Glutenhaltiges Getreide | i Senf | n Weichtiere |
| e Krebstiere | j Sesam | |



DIE VIVANTI AMPEL

- Reichhaltiges, süßes oder deftiges Gericht (ab 800 kcal)
- Leckere Hausmannskost (bis 800 kcal)
- Vitalstoffreiche Speise (bis 500 kcal)