



**Herzlich  
willkommen  
in Ihrem  
vivanti  
Restaurant**



**Herzlich willkommen im Betriebsrestaurant der Nordzucker AG Uelzen**

KW 04		Zusatzstoffe Allergene	Vivanti Ampel	Preise
Montag 22.01.2018	Hochzeitsuppe mit Eierstich, Spargel, Fleischklößchen, Gemüsestreifen und ein Brötchen	17, 3, 11 a, d, g, h		NZ 3.60€ Gäste 5.50€
	Gratinierter Blumenkohl mit Petersilienkartoffeln	20, 11, a		NZ 3.25€ Gäste 4.80€
Dienstag 23.01.2018	Pochierter Wildlachs, Kartoffeln, Spinat und Senfsauce	21, 2, 11 a, d, f, l		NZ 3.60€ Gäste 5.50€
	Eieromelett natur mit Rahmmöhren und Schnittlauchkartoffeln	20, a, d		NZ 3.25€ Gäste 4.80€
Mittwoch 24.01.2018	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren, Champignons und Butterreis	19, a, d, h		NZ 3.60€ Gäste 5.50€
	Germknödel mit Pflaumenfüllung, Vanillesauce und Kirschkompott	20, 2, 3, 11, 16 a, d, g		NZ 3.25€ Gäste 4.80€
Donnerstag 25.01.2018	Schweinespießbraten mit Rahmblumenkohl und Kartoffelrösti, Paprikasauce	17, a, d, g, j, l		NZ 3.60€ Gäste 5.50€
	Broccoli-Blumenkohlragout und Nudeln	20, a, d, h, l		NZ 3.25€ Gäste 4.80€
Freitag 26.01.2018	Köttbullar: Rindfleischklößchen mit Preiselbeeren, Kartoffeln und Rahmsauce	18, 3, 11 a, d, g, i, l		NZ 3.60€ Gäste 5.50€
	Gebackene Frühlingsrolle mit Asianudeln	20, 2 b, c, d, g, h, j		NZ 3.25€ Gäste 4.80€
Samstag 27.01.2018	Eventuell geöffnet, bitte fragen sie am Tresen			NZ 3.60€ Gäste 6.20€
	Eventuell geöffnet, bitte fragen sie am Tresen			NZ 3.25€ Gäste 5.60€
Sonntag 28.01.2018	Eventuell geöffnet, bitte fragen sie am Tresen			NZ 3.60€ Gäste 6.20€
	Eventuell geöffnet, bitte fragen sie am Tresen			NZ 3.25€ Gäste 5.60€
Sämtliche Speisen können Spuren von Allergenen: Laktose/Milcheiweiß, Erdnuss, Schalenfrüchte, Gluten, Krebstiere, Fisch, Hühnerei, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Schwefeldioxid, Lupinen, Weichtiere enthalten. Knackige Salate, frisch vom Buffet				
Kleiner Salat				NZ: 1.50€
Großer Salat				Gast: 2.00€ NZ: 2.50€ Gast: 3.50€

**Vivanti Kochprofi Alexander Barth und Team wünschen ihnen guten Appetit**

<p><b>ZUSATZSTOFFE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Farbstoff</li> <li>2 Konservierungsstoff</li> <li>3 Antioxidationsmittel</li> <li>4 Geschmacksverstärker</li> <li>5 geschwefelt</li> <li>6 geschwärzt</li> <li>7 Phosphat</li> <li>8 fetthaltige Glasur</li> <li>9 koffeinhaltig</li> <li>10 chininhaltig</li> <li>11 Süßungsmittel</li> <li>12 Phenylalaninquelle</li> <li>13 gewachst</li> <li>14 Taurin</li> <li>15 Nitritpökelsalz</li> <li>16 Alkohol/Aroma</li> </ul>	<p><b>ALLERGENE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a Milcheiweiß/Laktose</li> <li>b Erdnuss</li> <li>c Schalenfrüchte</li> <li>d Glutenhaltiges Getreide</li> <li>e Krebstiere</li> <li>f Fisch</li> <li>g Hühnerei</li> <li>h Sellerie</li> <li>i Senf</li> <li>j Sesam</li> <li>k Soja</li> <li>l Schwefeldioxid</li> <li>m Lupinen</li> <li>n Weichtiere</li> </ul>	<p><b>DIE VIVANTI AMPEL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Reichhaltiges, süßes oder deftiges Gericht (ab 800 kcal)</li> <li> Leckere Hausmannskost (bis 800 kcal)</li> <li> Vitalstoffreiche Speise (bis 500 kcal)</li> </ul>
---	--	---