

Speiseplan für Euch vom 28.09.2020 – 02.10.2020



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	saftiger Hähnchenschenkel Geflügelsoße ^{a,g} Kartoffelpüree ³ frische Salatauswahl am Buffet	saftiger Taler mit roten Linsen ^{c,g,i,k} Kräutersoße ^{a,g} Kartoffelpüree ^g frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst der Saison
Dienstag	saftiger Hackbraten vom Rinder - Geflügel ^{4,8,a,c,f,g,i} Bratensoße ^{a,i} Kartoffeln ³ und Erbsen- Möhrengemüse frische Salatauswahl am Buffet	gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung ^g Erbsen - Möhrengemüse Chili - Quark Dip ^g frische Salatauswahl am Buffet	Quarkcreme Erdbeere im Becher <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Mittwoch	bunte Farfalle Nudeln ^a Käsesoße mit Gemüsestreifen ^{1,a,g,i} frische Salatauswahl am Buffet	bunte Farfalle Nudeln ^a Käsesoße mit Gemüsestreifen ^{1,a,g,i} frische Salatauswahl am Buffet	Strudel Pudding Dessert <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Donnerstag	knuspriger MSC Seelachs in Krosspanade ^{a,d} <small>Seelachstücken zusammengefügt in Panade</small> Möhren-Ingwersoße ^g Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	gedämpfte Getreideklößchen mit Kerbel ^{a,c,f,i} Möhren-Ingwersoße ^g Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Berliner mit Mehrfruchtfüllung ^{a,c,g}
Freitag			Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb auswählen

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärzt; 7. gewachst; 8. mit Phosphat; 9. mit Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke

Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenerzeugnisse; Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; c. Eier und Eierzeugnisse; d. Fisch und Fischerzeugnisse; e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f. Soja und Sojaerzeugnisse; g. Milch und Milcherzeugnisse inkl. Laktose; h. Schalenfrüchte und Produkte; i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse; m. Schwefeloxid und Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek