

Speiseplan für Euch vom 07.10.2019 - 11.10.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Makkaroni-Auflauf ^a mit Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Mais Lauch und Käse ^{1,g} dazu eine Paprika –Tomatensoße ^{a,g,i} frischer Rohkostsalat mit Schnittlauch	Makkaroni-Auflauf ^a mit Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Mais Lauch und Käse ^{1,g} dazu eine Paprika –Tomatensoße ^{a,g,i} frischer Rohkostsalat mit Schnittlauch	Froop Frucht auf Joghurt Kirsch Banane siehe Verpackung am Lebensmittel
Dienstag	Hamburger Brötchen mit Sesam mit Geflügel-Patty (z.T. fein zerkleinertes Hähnchenfleisch) Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß-sauer, ^{10,11,a,c,f,g,i,k,l} Hamburgersoße und Ketchup siehe Verpackung	frischer Hamburger Brötchen mit pflanzlicher Frikadelle, Eisbergsalat, Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß-sauer, ^{10,11,a,c,f,g,i,k,l} Hamburgersoße und Ketchup siehe Verpackung	frische Ananas
Mittwoch	cremiger Kartoffel – Gemüseintopf ^{3,a,i,m} Geflügelwurst in Scheiben ^{2,3,4,8,c,f,g,i,k} Baguette Brötchen ^a	cremiger Kartoffel – Gemüseintopf ^{3,a,i,m} Gemüsebällchen ^{a,c,f,i} Baguette Brötchen ^a	süßer Bananen Quark ⁹
Donnerstag	Geflügelragout in fruchtige Currysoße ^{a,f,i,k,l} Langkornreis Gurkensalat mit Kräutern ^{3,5,g,m}	Getreidebällchen mit Ananas und Gemüwestreifen ^{2,4,a,f,Gerste, Hafer} fruchtige Currysoße ^{a,f,i,k,l} Langkornreis Gurkensalat mit Kräutern ^{3,5,g,m}	Eis Happen siehe Verpackung am Lebensmittel
Freitag			Sie können gerne als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb der Saison 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 Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek