

Speiseplan für Euch vom 10.06.2019 - 14.06.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag Feiertag	Geflügelbällchen ^{a,c,g,k} aus z. T. fein zerkleinertem Putenfleisch mit 8% flüssige Würzung Geflügelsoße ^{3,a,g} Tomatenreis, Sommergemüse ⁱ Blumenkohl, Karotten, Brechbohnen, Erbsen	Gemüsenugets ^{2,a,c,g,i} Süß - saure Soße ^{a,f,i,k,l} Tomatenreis Sommergemüse ^g Blumenkohl, Karotten, Brechbohnen, Erbsen	Schoko - Pudding mit Sahne ⁹
Dienstag Ferien	Hähnchenbrustfilet paniert ^{a,c,i,k} mit 8% flüssige Würzung Paprikasoße ^{3,i} gebratene Kartoffeln ³ frische Tomate	frischer Gemüsespieß Paprikasoße ^{3,i} gebratene Kartoffeln ³ frische Tomate	„Jovel“ Fruchtjoghurt im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
Mittwoch	knusprige Fischstäbchen ^{a,d} aus Seefischfilet aus Blöcken geschnitten gelbe Rahmsoße mit Kurkuma ^{a,g,i} Langkornreis Möhrenstifte	Gemüsegratin mit Käse überbacken ^{1,2,g} gelbe Rahmsoße mit Kurkuma ^{a,g,i} Langkornreis Möhrenstifte	Fruchtcocktail ¹⁰
Donnerstag	Deftiger Erbseneintopf ⁱ Wiener Würstchen im Natursaitling ^{2,3,4,8,i} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Hafer,} Geflügelbockwurst auf Anmeldung ^{2,3,4,8,i}	Erbseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Möhren und frischen Kräutern ^{i,3} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Hafer,}	Wackelpudding im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
Freitag			

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 Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek