

# Speiseplan für Euch vom 19.11.2018 - 22.11.2018



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b>	cremiger Kartoffel – Gemüse Eintopf <sup>3,a,i,m</sup> Gemüsebällchen <sup>a,c,f,i</sup> Baguette Brötchen <sup>a</sup>	cremiger Kartoffel – Gemüse Eintopf <sup>3,a,i,m</sup> Gemüsebällchen <sup>a,c,f,i</sup> Baguette Brötchen <sup>a</sup>	Wackelpudding <small>Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
<b>Dienstag</b>	Schweine-Lachsschnitzel paniert <sup>a,c</sup> mit 8% flüssige Würzung Paprikasoße <sup>3,i</sup> Vollkornmakkaroni <sup>a</sup> <b>Geflügelschnitzel auf Anmeldung</b> <small>paniert mit 8% flüssige Würzung <sup>a,c</sup></small> frische Gurken Sticks	vegetarisches Schnitzel <sup>a,c,f</sup> Paprikasoße <sup>3,i</sup> Vollkornmakkaroni <sup>a</sup> frische Gurken Sticks	Pudding Butterkese Milchpudding „Butterkekse“ <small>Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, a,g Kann Spuren von Schalenfrucht enthalten</small>
<b>Mittwoch</b>	Knusprige Karotten-Puffer aus Karotten, Reis-und Maismehl, Zwiebeln <sup>c</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup> , Zitronensäure Maissalat mit Porree <sup>g</sup>	Knusprige Karotten-Puffer aus Karotten, Reis-und Maismehl, Zwiebeln <sup>c</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup> , Zitronensäure Maissalat mit Porree <sup>g</sup>	Flutsch Finger Eis  <small>Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
<b>Donnerstag</b>	Putengyros mit Zwiebeln <sup>3,a</sup> Fladenbrot <sup>a,g</sup> Kräuter -Quark Dip <sup>g,i</sup> Krautsalat <sup>3,11</sup>	Sesam-Karotten-Stäbchen <sup>a,f,g,i</sup> gebratenen Zwiebeln Kräuter- Quark Dip <sup>g,i</sup> Krautsalat <sup>3,11</sup>	frischer Apfel
<b>Freitag</b>			
<p><b>Zusatzstoffe:</b> 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</p> <p><b>Allergene:</b> a. Gluten haltiges 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</p>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek