

Speiseplan für Euch vom 01.07.2019 - 05.07.2019



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