

# Speiseplan für Euch vom 11.10.2021 – 15.10.2021



Tag	Menü 1	Vegetarisch	
<b>Montag</b>	Hot Dog Brötchen <sup>a</sup> Geflügel Wiener Würstchen <sup>2,3,4,8,i</sup> Remoulade und Ketchup <small>siehe Verpackung</small> Gurkenscheiben süß-sauer <sup>10</sup> Röstzwiebeln <sup>a</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Hot Dog Brötchen <sup>a</sup> Vegetarische Wiener Würstchen <sup>2,3,4,8,i</sup> Remoulade und Ketchup <small>siehe Verpackung</small> Gurkenscheiben süß-sauer <sup>10</sup> Röstzwiebeln <sup>a</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Jovel Joghurtherzeugnis im Becher <small>Allergene siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
<b>Dienstag</b>	knusprige Fischfrikadelle <small>a,d,k, aus fein zerkleinertem Seefisch</small> Zitronen- Buttersoße <sup>g</sup> gebratene Kartoffeln <sup>3,i</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	saftiger Maisbratling in Cornflakes Panade <sup>a,c,f,i</sup> Zitronen-Buttersoße <sup>g</sup> gebratene Kartoffeln <sup>3,i</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	Honigmelone
<b>Mittwoch</b>	Lasagne Bolognese „italienische Art“ mit Rindfleischsoße, Nudelplatten, Bechamelsoße, und Käse <small>a,c,g,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Gemüselasagne <sup>a,c,g,i</sup> (Teigplatten mit Hartweizengrieß, Tomatensoße, Gemüsesoße und Käse) frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst der Saison
<b>Donnerstag</b>	Rinder - Geflügelfrikadelle <sup>4,8,a,c,f,g,i</sup> Bratensoße <sup>a,i</sup> Fingermöhren <sup>i</sup> Kartoffelpüree <sup>g,i</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	Frikadelle von Hirse, Möhren und Weizen <sup>a,c,f,i</sup> Spinat Soße <sup>a,g,i</sup> Fingermöhren <sup>i</sup> Kartoffelpüree <sup>g,i</sup>	Pudding mit Vanillegeschmack im Becher <small>Allergene siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
<b>Freitag</b>			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 Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek