

Speiseplan für Euch vom 13.04.2020 – 17.04.2020



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag Ostermontag	bunte Farfalle Nudeln ^a Käsesoße mit Gemüsestreifen ^{1,a,g,i} Eisberg mit Gurkenraspeln und Kräutern ^{3,5,g,m}	bunte Farfalle Nudeln ^a Käsesoße mit Gemüsestreifen ^{1,a,g,i} Eisberg mit Gurkenraspeln und Kräutern ^{3,5,g,m}	Strudel Pudding Dessert <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag Ferien	knuspriger MSC Seelachs in Krosspanade ^{a,d} <small>Seelachstücken zusammengefügt in Panade</small> Möhren-Ingwersoße ^g Langkornreis Möhrensalat ^{2,3,11}	gedämpfte Getreideklößchen mit Weizen, Roggen und Kerbel ^{a,c,f,i} Möhren-Ingwersoße ^g Langkornreis Möhrensalat ^{2,3,11}	Berliner mit Mehrfruchtfüllung ^{a,c,g}
Mittwoch	saftiges Hähnchenschenkel Geflügelsoße ^{a,g} Kaisergemüse ⁱ (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Kartoffelpüree ³	saftiger Taler mit roten Linsen ^{c,g,i,k} Kräutersoße ^{a,g} Kaisergemüse ⁱ (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Kartoffelpüree ^g	Frisches Obst der Saison
Donnerstag	saftiger Hackbraten vom Rinder - Geflügel ^{4,8,a,c,f,g,i} Bratensoße ^{a,i} Kartoffeln ³ und Erbsen- Möhregemüse	gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung ^g Erbsen - Möhregemüse Chili - Quark Dip ^g	Schoko-Pudding mit Sahne ^g
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 Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek