

Speiseplan für Euch vom 07.02.2022 – 10.02.2022



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	knusprige Kartoffel Rösti aus frischen Kartoffeln ^{a,c} mit Apfelmus 3, Zitronensäure frische Salatauswahl am Buffet	knusprige Kartoffel Rösti aus frischen Kartoffeln ^{a,c} mit Apfelmus 3, Zitronensäure frische Salatauswahl am Buffet	Eisbecher mit Bananen-Eiscreme <small>Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag	Putengyros mit Röstzwiebeln ^{3,a} Fladenbrot ^{a,g} Kräuter - Quark Dip ^{g,i} frische Salatauswahl am Buffet	Gemüsestäbchen ^{a,f,g,i} Kräuter - Quark Dip ^{g,i} frische Salatauswahl am Buffet	frischer Apfel aus der Region
Mittwoch	cremiger Kartoffel – Gemüseintopf ^{3,a,i,m} gefüllte Ravioli ^{a,c,f,i} Baguette Brötchen ^a _i frische Salatauswahl am Buffet	cremiger Kartoffel – Gemüseintopf ^{3,a,i,m} gefüllte Ravioli ^{a,c,f,i} Baguette Brötchen ^a frische Salatauswahl am Buffet	Wackelpudding <small>Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Donnerstag	saftiges Schnitzel paniert ^{a,c} mit 8% flüssige Würzung, Schweinefleisch Paprikasoße ^{3,i} Vollkornmakkaroni ^a Geflügelschnitzel auf Anmeldung <small>paniert mit 8% flüssige Würzung ^{a,c}</small> frische Salatauswahl am Buffet	vegetarisches Schnitzel paniert ^{a,c,f} Paprikasoße ^{3,i} Vollkornmakkaroni ^a frische Salatauswahl am Buffet	Milchpudding „ Schoko“ im Becher <small>Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel</small> t
Freitag			Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb auswählen
<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