

Speiseplan für Euch vom 16.09.2019 – 20.09.2019



	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	<p>Frische Pizza „Salami“ mit Tomatensoße und Käse überbacken <small>2,3, Pökelsalz, a,g, Weizen</small></p> <p>dazu frische Gurken-Sticks</p>	<p>Frische Pizza „Margherita“ mit Tomatensoße und Käse überbacken <small>a,g, Weizen</small></p> <p>dazu frische Gurken-Sticks</p>	<p>Eisbecher „Fürst Pückler Art“ <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small></p>
Dienstag	<p>Hähnchen Geschnetzeltes in Geflügelsoße <small>3,a,g</small> 8% flüssige Würzung Eierspätzle <small>a,c</small> bunte Möhrenscheibenⁱ gelbe und orange Möhren</p>	<p>Gemüseragout in Rahmsoße <small>a,g</small> Eierspätzle <small>a,c</small> bunte Möhrenscheibenⁱ gelbe und orange Möhren</p>	<p>frischer Apfel aus der Region</p>
Mittwoch	<p>Cevapcici aus Rindfleisch <small>a,c,k</small> rote Balkansoße ^a Langkornreis frische Möhrenstifte</p>	<p>Cevapcici Vegetarisch <small>a,c,f,g,i</small> rote Balkansoße ^a Langkornreis frische Möhrenstifte</p>	<p>Joghurt - Creation „Melone“ <small>a,g,10</small></p>
Donnerstag	<p>deftige Hähnchenbrust natur <small>8% flüssige Würzung</small> Zwiebelsoße <small>3,a,g</small> Kartoffeln ³ Blumenkohl in heller Rahmsoße <small>a,c,f,g,i</small></p>	<p>pikanter Toskana-Bratling <small>a,c,f,g,i</small> Zwiebelsoße <small>3,a,g</small> Kartoffeln ³ Blumenkohl mit heller Rahmsoße <small>a,c,f,g,i</small></p>	<p>Wassermelone oder frischer Obst der Saison</p>
Freitag			

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; b. 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 Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek