

# Speiseplan für Euch vom 16.11.2019 – 20.11.2020



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b>	knusprige Kartoffel Rösti aus frischen Kartoffeln <sup>a,c</sup> mit Apfelmus 3, Zitronensäure frische Salatauswahl am Buffet	knusprige Kartoffel Rösti aus frischen Kartoffeln <sup>a,c</sup> mit Apfelmus 3, Zitronensäure frische Salatauswahl am Buffet	Eisbecher <small>Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
<b>Dienstag</b>	Putengyros mit Röstzwiebeln <sup>3,a</sup> Fladenbrot <sup>a,g</sup> Kräuter - Quark Dip <sup>g,i</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	Gemüsestäbchen <sup>a,f,g,i</sup> Kräuter - Quark Dip <sup>g,i</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	frischer Apfel aus der Region
<b>Mittwoch</b>	cremiger Kartoffel – Gemüse Eintopf <sup>3,a,i,m</sup> gefüllte Ravioli <sup>a,c,f,i</sup> Baguette Brötchen <sup>a</sup> <sub>i</sub> frische Salatauswahl am Buffet	cremiger Kartoffel – Gemüse Eintopf <sup>3,a,i,m</sup> gefüllte Ravioli <sup>a,c,f,i</sup> Baguette Brötchen <sup>a</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Wackelpudding <small>Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
<b>Donnerstag</b>	saftiges Schnitzel paniert <sup>a,c</sup> mit 8% flüssige Würzung, Schweinefleisch Paprikasoße <sup>3,i</sup> Vollkornmakkaroni <sup>a</sup> <b>Geflügelschnitzel auf Anmeldung</b> <small>paniert mit 8% flüssige Würzung <sup>a,c</sup></small> frische Salatauswahl am Buffet	vegetarisches Schnitzel paniert <sup>a,c,f</sup> Paprikasoße <sup>3,i</sup> Vollkornmakkaroni <sup>a</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	Milchpudding „Schoko“ im Becher <small>Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel</small>  t
<b>Freitag</b>			Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb auswählen
<p><b>Zusatzstoffe:</b> 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><b>Allergene:</b> 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;</p> <p>m. Schwefeloxid und Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek