

Speiseplan für Euch vom 21.03.2022 – 24.03.2022



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Makkaroni-Auflauf ^a mit Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Mais Lauch und Käse ^{1,g} dazu eine pikante Paprika-Tomatensoße ^{a,g} frische Salatauswahl am Buffet	Makkaroni-Auflauf ^a mit Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Mais Lauch und Käse ^{1,g} dazu eine pikanten Paprika-Tomatensoße ^{a,g} frische Salatauswahl vom Buffet	Froop Frucht auf Joghurt Kirsch Banane <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag	Hamburger Brötchen mit Sesam mit Geflügel-Patty, Eisbergsalat, <small>(z.T. fein zerkleinertes Hähnchenfleisch)</small> Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß-sauer, ^{10,11,a,c,f,g,i,k,l} Hamburgersoße und Ketchup <small>siehe Verpackung</small> frische Salatauswahl am Buffet	frischer Hamburger Brötchen mit pflanzlicher Frikadelle, Eisbergsalat, Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß-sauer, ^{10,11,a,c,f,g,i,k,l} Hamburgersoße und Ketchup <small>siehe Verpackung</small> frische Salatauswahl am Buffet	frische Ananas
Mittwoch	cremiger Kartoffel – Gemüse Eintopf ^{3,a,i,m} Geflügelwurst in Scheiben ^{2,3,4,8,c,f,g,i,k} Baguette Brötchen ^a frische Salatauswahl am Buffet	cremiger Kartoffel – Gemüse Eintopf ^{3,a,i,m} Gemüsebällchen ^{a,c,f,i} Baguette Brötchen ^a frische Salatauswahl am Buffet	süßer Bananen Quark im Becher <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Donnerstag	Geflügelragout in fruchtiger Currysoße ^{a,f,i,k,l} Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Getreidebällchen mit Ananas und Gemüwestreifen ^{2,4,a,f,Gerste, Hafer} fruchtige Currysoße ^{a,f,i,k,l} Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Eis Becher Vanille mit Schokoladensoße <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
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 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 Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek