

# Speiseplan für Euch vom 13.02.2023 – 16.02.2023



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b>	Geflügelbällchen <sup>a,c,g,k</sup> aus z. T. fein zerkleinertem Putenfleisch mit 8% flüssige Würzung Geflügelsoße <sup>3,a,g</sup> Vollkorn Fusilli Nudeln <sup>a,c</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Gemüsenuggets <sup>2,a,c,g,i</sup> süß - saure Soße <sup>a,f,i,k,l</sup> Vollkorn Fusilli Nudeln <sup>a,c</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Schokoladen - Pudding im Becher <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
<b>Dienstag</b>	Hähnchenbrustfilet paniert <sup>a,c,i,k</sup> mit 8% flüssige Würzung Paprikasoße <sup>3,i</sup> knusprige Krokette <sup>a,c</sup> frische Salatauswahl am Buffet	knuspriges Gemüseschnitzel Paprikasoße <sup>3,i</sup> knusprige Krokette <sup>a,c</sup> frische Salatauswahl am Buffet	„Jovel“ Fruchtjoghurt im Becher <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
<b>Mittwoch</b>	knusprige Fischstäbchen <sup>a,d</sup> aus Seefischfilet aus Blöcken geschnitten gelbe Rahmsoße mit Kurkuma <sup>a,g,i</sup> Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Gemüsegratin mit Käse überbacken <sup>1,2,g</sup> gelbe Rahmsoße mit Kurkuma <sup>a,g,i</sup> Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	frischer Apfel aus der Region
<b>Donnerstag</b>	deftiger Erbseneintopf <sup>i</sup> Wiener Würstchen im Natursaitling <sup>2,3,4,8,i</sup> Mehrkornbrot <sup>a,f, Weizen Gerste, Dinkel, Soja,Roggen,Hafer,</sup> <b>Geflügelbockwurst auf Anmeldung</b> <sup>2,3,4,8,i</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Erbseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Möhren und frischen Kräutern <sup>i,3</sup> Mehrkornbrot <sup>a,f, Weizen Gerste, Dinkel, Soja,Roggen,Hafer,</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Sahnepudding Karamell im Becher <small>Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
<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 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;</p> <p>m. Schwefeloxid und Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek