

Speiseplan für Euch vom 27.02.2023 – 02.03.2023



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Lasagne Bolognese „italienische Art“ mit Rindfleischsoße, Nudelplatten, Bechamelsoße, und Käse <small>a,f,g,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Gemüselasagne <small>a,c,g,i</small> (Teigplatten mit Hartweizengrieß, Tomatensoße, Gemüsesoße und Käse frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst der Saison
Dienstag	Rinder - Geflügelfrikadelle <small>4,8,a,c,f,g,i</small> Bratensoße <small>a,i</small> Fingermöhren <small>i</small> Kartoffelpüree <small>g,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Frikadelle von Hirse, Möhren und Getreide <small>a,c,f,i</small> Spinat Soße <small>a,g,i</small> Fingermöhren <small>i</small> Kartoffelpüree <small>g,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Pudding mit Vanillegeschmack im Becher <small>Allergene siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Mittwoch	Hot Dog Brötchen <small>a</small> Geflügel Wiener Würstchen <small>2,3,4,8,i</small> Remoulade und Ketchup <small>siehe Verpackung</small> Gurkenscheiben süß-sauer ¹⁰ Röstzwiebeln <small>a</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Hot Dog Brötchen <small>a</small> Vegetarische Wiener Würstchen <small>1,a,c,g</small> Remoulade und Ketchup <small>siehe Verpackung</small> Gurkenscheiben süß-sauer ¹⁰ Röstzwiebeln <small>a</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Buttermilch Mango <small>g</small>
Donnerstag	knusprige Fischfrikadelle paniert <small>a,d,k, aus fein zerkleinertem Seefisch</small> Zitronen- Buttersoße <small>g</small> Vollkorn Reis frische Salatauswahl am Buffet	saftiger Maisbratling in Cornflakes Panade <small>a,c,f,i</small> Zitronen-Buttersoße <small>g</small> Vollkorn Reis frische Salatauswahl am Buffet	Honigmelone
Freitag			Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb auswählen

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; 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

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek