

Speiseplan für Euch vom 20.03.2023 – 23.03.2023



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Hähnchen-Innenfilet paniert ^{a,g,k} Hähnchenbrustfilets paniert, flüssige Würzung Paprikasoße ^{3,a,i} Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Gemüselasagne ^{a,c,g,i} (Teigplatten mit Hartweizengrieß Gemüsesoße und Käse) Tomatensoße mit Stücken ^a frische Salatauswahl am Buffet	Quarkdessert Stracciatella ^{g,e}
Dienstag	Bifteki „griechischer Art“ ^{1,c,f,g} (mit Rindfleisch z.T. fein zerkleinert mit Käse und Tomaten.) Kartoffelpüree ^g frische Salatauswahl am Buffet	vegetarische Bifteki „griechische Art“ ^{a,c,f,g,i} Kartoffelpüree ^g frische Salatauswahl am Buffet	Panna Cotta Im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
Mittwoch	feurige Pizza-Suppe mit Rinderhackfleisch, Paprika, Mais Zwiebeln und Kartoffeln ^{3,a,i} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Dinkel, Soja, Roggen, Hafer,} frische Salatauswahl am Buffet	Gemüse Eintopf mit Gries-Klößchen ^{a,c} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Dinkel, Soja, Roggen, Hafer,} frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst
Donnerstag	Vollkorn-Spiralnudeln ^a Soja - Tomaten-Kräutersoße ^a geriebener Gouda ^{1,g} frische Salatauswahl am Buffet	Vollkorn- Spiralnudeln ^a Soja - Tomaten-Kräutersoße ^a geriebener Gouda ^{1,g} frische Salatauswahl am Buffet	Fruchtdessert Waldfrucht im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
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 Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek