

Speiseplan für Euch vom 11.11.2019 - 15.11.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Cevapcici aus Rindfleisch ^{a,c,k} rote Balkansoße ^a Langkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Cevapcici Vegetarisch ^{a,c,f,g,i} rote Balkansoße ^a Langkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Joghurt - Creation "Melone" ^{a,g,10}
Dienstag	deftige Hähnchenbrust natur ^{8% flüssige Würzung} Zwiebelsoße ^{3,a,g} Kartoffeln ³ Blumenkohl in heller Rahmssoße ^{a,c,f,g,i} frische Salatauswahl vom Buffet	pikanter Toskana-Bratling ^{a,c,f,g,i} Zwiebelsoße ^{3,a,g} Kartoffeln ³ Blumenkohl mit heller Rahmssoße ^{a,c,f,g,i} frische Salatauswahl vom Buffet	Wassermelone oder frisches Obst der Saison
Mittwoch	Frische Pizza „Salami“ mit Tomatensoße und Käse überbacken ^{2,3, Pökelsalz, a,g, Weizen} frische Salatauswahl vom Buffet	Frische Pizza „Margherita“ mit Tomatensoße und Käse überbacken ^{a,g, Weizen} frische Salatauswahl vom Buffet	Eisbecher „Fürst Pückler Art“ ^{siehe Verpackung am Lebensmittel}
Donnerstag	Hähnchen Geschnetzeltes in Geflügelsoße ^{3,a,g 8% flüssige Würzung} Eierspätzle ^{a,c} bunte Möhrenscheiben ⁱ ^{gelbe und orange Möhren} frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüseragout in Rahmssoße ^{a,g} Eierspätzle ^{a,c} bunte Möhrenscheiben ⁱ ^{gelbe und orange Möhren} frische Salatauswahl vom Buffet	frischer Apfel aus der Region
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; b. 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

Speiseplan für Euch vom 18.11.2019 - 22.11.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Alaska Seelachs „Meuniere“ MSC Alaska Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt a,d,g Kartoffeln ³ Kräuter – Dill - Soße a,g,i frische Salatauswahl vom Buffet	Kartoffel - Gemüsepfanne ^{3,5,m} Kräutersoße a,g,i frische Salatauswahl vom Buffet	Donut mit Fettglasur und Schokoladenstreusel a,c,f,g
Dienstag	Hühnerfrikassee in Rahmsoße a,g Langkornreis Erbsengemüse ⁱ frische Salatauswahl vom Buffet	Blumenkohl – Käse-Medaillon paniert a,c,g,i,1 Gemüse-Sahnesoße a,g,i Langkornreis Erbsengemüse ⁱ frische Salatauswahl vom Buffet	frische Banane
Mittwoch	deftige Bratwurst ^{3,4,8} Schweinefleisch ,c,f,g,i,k Bratensoße a,i Kartoffelpüree ^{g,i} Fingermöhren ⁱ Geflügelwurst auf Anmeldung ^{3,4,8,c,f,g,i,k} frische Salatauswahl vom Buffet	gefüllte Paprikaschote mit Getreide und Reis a,g,f,i Ebly - Zartweizen ^a Paprikasoße ^{3,i} frische Salatauswahl vom Buffet	süßer Quark ^{10,g} mit Schoko - Müsli zum selbst nehmen Müsli Inhaltstoffe siehe extra Aushang
Donnerstag	Rinderbolognese mit Zwiebeln und Tomatensoße ^a Spaghetti ^a geriebener Goudakäse ^{1,g} frische Salatauswahl vom Buffet	Sojabolognese a,f mit Sojasplitter Spaghetti ^a geriebener Goudakäse ^{1,g} frische Salatauswahl vom Buffet	Buttermilchdessert siehe Verpackung am Lebensmittel
Freitag			

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. coffeinhaltig; 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 Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek