|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tag** | **Menü 1** | **Vegetarisch** | **Dessert** |
| **Montag** | Geflügelbällchen a,c,g,k aus z. T. fein zerkleinertem Putenfleisch mit 8% flüssige Würzung  Geflügelsoße 3,a,g Tomatenvollkornreis,    frische Salatauswahl am Buffet | Gemüsenuggets 2,a,c,g,i  süß - sau­re So­ße a,f,i,k,l  Tomatenvollkornreis  frische Salatauswahl am Buffet | Schokoladen - Pudding  im Becher  siehe Verpackung am Lebensmittel |
| **Dienstag** | Hähnchenbrustfilet pa­niert  a,c,i,k mit 8% flüssige Würzung  Paprikasoße 3,i  ge­bra­te­ne Kar­tof­feln 3  frische Salatauswahl am Buffet | Mediterrane Gemüsepfanne  Paprikasoße 3,i  ge­bra­te­ne Kar­tof­feln 3  frische Salatauswahl am Buffet | „Jovel“  Frucht­jo­ghur­t im Be­cher  siehe Verpackung am Lebensmittel |
| **Mittwoch** | knusp­ri­ge Fisch­stäb­chen a,d  aus Seefischfilet aus Blöcken geschnitten  gel­be Rahm­so­ße mit Kurkuma a,g,i  Voll­korn­reis  frische Salatauswahl am Buffet | Gemüsegratin mit Kä­se ­über­ba­cken 1,2,g  gelbe Rahmsoße mit Kurkuma a,g,i  Vollkorn­reis  frische Salatauswahl am Buffet | frischer Apfel  aus der Region |
| **Donnerstag** | deftiger Erb­sen­ein­topf i  Wiener Würstchen im Natursaitling 2,3,4,8,i  Mehrkornbrot a,f, Weizen Gerste, Hafer,  Geflügelbockwurst auf Anmeldung  2,3,4,8,i  frische Salatauswahl am Buffet | Erb­sen­ein­topf mit Kartoffeln, Sellerie,  Möhren und frischen Kräutern i ,3  Mehrkornbrot a,f, Weizen Gerste, Hafer,  frische Salatauswahl am Buffet | Wackelpudding im Becher  siehe Verpackung am Lebensmittel |
| **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. koffeninhaltig; 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** | | | |

**Speiseplan für Euch vom 14.03.2022 – 17.03.2022**

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek