

# Speiseplan für Euch vom 31.10.2022 – 03.11.2022



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b>	Makkaroni-Auflauf <sup>a</sup> mit Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Mais Käse <sup>1,g</sup> dazu eine pikante Paprika-Tomatensoße <sup>a,g</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Makkaroni-Auflauf <sup>a</sup> mit Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Mais Käse <sup>1,g</sup> dazu eine pikanten Paprika-Tomatensoße <sup>a,g</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	Frucht Dessert Erdbeere <sup>g</sup>
<b>Dienstag</b>	Hamburger Brötchen mit Sesam mit Geflügel-Patty, Eisbergsalat, (z.T. fein zerkleinertes Hähnchenfleisch) Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß-sauer, <sup>10,11,a,c,f,g,i,k,l</sup> Hamburgersoße und Ketchup <sup>siehe Verpackung</sup> frische Salatauswahl am Buffet	frischer Hamburger Brötchen mit pflanzlicher Frikadelle, Eisbergsalat, Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß-sauer, <sup>10,11,a,c,f,g,i,k,l</sup> Hamburgersoße und Ketchup <sup>siehe Verpackung</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	frische Ananas
<b>Mittwoch</b>	cremiger Kartoffel – Gemüseeeintopf <sup>3,a,i,m</sup> Geflügelwurst in Scheiben <sup>2,3,4,8,c,f,g,i,k</sup> Baguette Brötchen <sup>a</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	cremiger Kartoffel – Gemüseeeintopf <sup>3,a,i,m</sup> Gemüsebällchen <sup>a,c,f,i</sup> Baguette Brötchen <sup>a</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	süßer Bananen Quark im Becher <sup>siehe Verpackung am Lebensmittel</sup>
<b>Donnerstag</b>	Geflügelragout in Rahmsoße <sup>a,f,i,k,l</sup> Vollkornreis  frische Salatauswahl am Buffet	Getreidebällchen mit Ananas und Gemüwestreifen <sup>2,4,a,f,Gerste, Hafer</sup> fruchtige Currysoße <sup>a,f,i,k,l</sup> Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Eis Becher Vanille mit Schokoladensoße <sup>siehe Verpackung am Lebensmittel</sup>
<b>Freitag</b>			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 Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek