|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tag** | **Menü 1** | **Vegetarisch** | **Dessert** |
| **Montag**  **Feiertag** | knusprige Kartoffel Rösti  aus frischen Kartoffeln a,c  mit Apfelmus  3, Zitronensäure  frische Salatauswahl am Buffet | knusprige Kartoffel Rösti  aus frischen Kartoffeln a,c  mit Apfelmus  3, Zitronensäure  frische Salatauswahl am Buffet | Eisbecher mit  Bananen-Eiscreme  Allergenen und Kennzeichnung  siehe Verpackung am Lebensmittel |
| **Dienstag** | saftiges Putengyros 3,a  Fla­den­brot a,g  Kräuter - Quark Dip g,i  frische Salatauswahl am Buffet | Gemüsestäbchen a,f,g,i  Kräuter - Quark Dip g,i  frische Salatauswahl am Buffet | fri­scher Ap­fel  aus der Region |
| **Mittwoch** | cremiger Möhren-Kar­tof­fel – Gemüseeintopf 3,a,i,m  Baguette Brötchen a  frische Salatauswahl am Buffet | cremiger Möhren-Kar­tof­fel – Gemüseeintopf 3,a,i,m  Baguette Brötchen a  frische Salatauswahl am Buffet | Wackelpudding  Allergenen und Kennzeichnung  siehe Verpackung am Lebensmittel |
| **Donnerstag** | saftiges Schnitzel paniert  a,c mit 8% flüssige Würzung, Schweinefleisch  Paprikasoße 3,i Voll­kornmak­ka­ro­ni a  Geflügelschnitzel auf Anmeldung  paniert mit 8% flüssige Würzung a,c  frische Salatauswahl am Buffet | vegetarisches Schnit­zel paniert a,c,f  Paprikasoße 3,i  Voll­kornmak­ka­ro­ni a  frische Salatauswahl am Buffet | Milchpudding „Schoko“  im Becher  Allergenen und Kennzeichnung  siehe Verpackung am Lebensmittel  t |
| **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. koffeinhaltig; 19. Stärke**  **Allergene: a. Gluten haltiges 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 01.05.2023 – 04.05.2023**

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek