|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tag** | **Menü 1** | **Vegetarisch** | **Dessert** |
| **Montag** | feurige Piz­zasup­pe  mit Rin­der­hack­fleisch, Pa­pri­ka, Mais  Zwiebeln und Kartoffeln 3,a,i  Mehrkornbrot a,f, Weizen Gerste, Dinkel, Soja,Roggen,Hafer,  ,  frische Salatauswahl am Buffet | Gemüseeintopf  mit Gries-Klößchen a,c  Mehrkornbrot a,f, Weizen Gerste, Dinkel, Soja,Roggen,Hafer,  ,  frische Salatauswahl am Buffet | frisches Obst |
| **Dienstag** | Vollkorn-Spi­ralnu­deln a  Soja-To­ma­ten-Kräu­ter­so­ße a,f  ge­rie­be­ner Gou­da 1,g  frische Salatauswahl am Buffet | Vollkorn-Spi­ralnu­deln a  Soja - To­ma­ten-Kräu­ter­so­ße a,f  ge­rie­be­ner Gou­da 1,g  frische Salatauswahl am Buffet | Frucht Dessert  Waldfrucht  Im Becher  siehe Verpackung am Lebensmittel |
| **Mittwoch** | Hähnchen-Innenfilet paniert a,g,k  Hähnchenbrustfillets paniert, flüssige Würzung  Paprikasoße 3,a,i  Vollkorn­reis  frische Salatauswahl am Buffet | Ge­mü­sela­sa­gne a,c,g,i  (Teigplatten mit Gemüsesoße und Käse)  To­ma­ten­so­ße mit Stücken a  frische Salatauswahl am Buffet | Quarkdessert Stracciatella  e,g |
| **Donnerstag**  **Feiertag** | Bifteki „griechischer Art“ 1,c,f,g  (mit Rindfleisch z.T. fein zerkleinert  mit Käse und Tomaten,)  Kar­tof­fel­pü­ree g  Kohl­ra­bi in heller So­ße a,g,i  frische Salatauswahl am Buffet | vegetarische Bif­te­ki  „grie­chi­sche Ar­t“ a,c,f,g,i  Kar­tof­fel­pü­ree g  Kohl­ra­bi in heller So­ße a,g,i  frische Salatauswahl am Buffet | Panna Cotta  Im Becher  siehe Verpackung am Lebensmittel |
| **Freitag**  **Ferien** |  |  | 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 15.05.2023 – 18.05.2023**

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek