|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tag** | **Menü 1** | **Vegetarisch** | **Dessert** |
| **Montag**  **Ferien** | Pasta Teller mit Vollkorn Penne  und geriebenen Käse 1,g  dazu eine pikante Paprika-Tomatensoße a,g  frische Salatauswahl vom Buffet | Pasta Teller mit Vollkorn Penne  und geriebenen Käse 1,g  dazu eine pikante Paprika-Tomatensoße a,g  frische Salatauswahl vom Buffet | Frucht Dessert  Erdbeere  g |
| **Dienstag**  **Feiertag** | Ham­bur­ger Brötchen mit Sesam  mit Ge­flü­gel-­Patty, Eisbergsalat, (z.T. fein zerkleinertes Hähnchenfleisch)  Röst­zwie­beln, Gurkenscheiben süß-sauer,  10,11,a,c,f,g,i,k,l  Hamburgersoße un­d Ketchup siehe Verpackung  frische Salatauswahl am Buffet | fri­scher Ham­bur­ger Brötchen  mit pflanzlicher Frikadelle, Eisbergsalat,  Röst­zwie­beln, Gurkenscheiben süß-sauer,  10,11,a,c,f,g,i,k,l  Hamburgersoße un­d Ketchup siehe Verpackung  frische Salatauswahl am Buffet | fri­sche Ana­nas  oder  frisches Obst der Saison |
| **Mittwoch** | cremiger Kar­tof­fel – Gemüseeintopf 3,a,i,m  Geflügelwurst in Schei­ben 2,3,4,8,c,f,g,i,k  Baguette Brötchen a  frische Salatauswahl am Buffet | cremiger Kar­tof­fel – Gemüseeintopf 3,a,i,m  Gemüsebällchen a,c,f,i  Baguette Brötchen a  frische Salatauswahl am Buffet | Schokopudding &Soße mit Vanillegeschmack im Becher  Siehe Verpackung am Lebensmittel |
| **Donnerstag** | Geflügelragout in  Rahmsoße a,f,i,k,l  Voll­korn­reis  frische Salatauswahl am Buffet | deftige Getreidebällchen 2,4,a,f,Gerste, Hafer  fruchtige Currysoße mit Ananas und Gemüsestreifen a,f,i,g,k,l  Voll­korn­reis  frische Salatauswahl der Saison | Eis Becher Vanille  mit Schokoladensoße  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 02.10.2023 – 05.10.2023**

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek