|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 Vollkorn Fusilli Nudeln  a,cfrische Salatauswahl am Buffet | Gemüsenuggets 2,a,c,g,i süß - sau­re So­ße a,f,i,k,lVollkorn Fusilli Nudeln  a,c frische Salatauswahl am Buffet | Milchpudding „Schoko“g |
| **Dienstag** | Hähnchenbrustfilet pa­niert a,c,i,k mit 8% flüssige WürzungPaprikasoße 3,i knusprige Kroketten a,cfrische Salatauswahl am Buffet | knuspriges Gemüseschnitzel Paprikasoße 3,i knusprige Kroketten a,cfrische Salatauswahl am Buffet | „Jovel“Frucht­jo­ghur­t im Be­chersiehe Verpackung am Lebensmittel |
| **Mittwoch** | knusp­ri­ge Fisch­stäb­chen a,d aus Seefischfilet aus Blöcken geschnitten gel­be Rahm­so­ße mit Kurkuma a,g,i Voll­korn­reisfrische Salatauswahl am Buffet | Gemüsegratin mit Kä­se ­über­ba­cken 1,2,ggelbe Rahmsoße mit Kurkuma a,g,i Vollkorn­reisfrische 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, Dinkel, Soja,Roggen,Hafer, Geflügelbockwurst auf Anmeldung2,3,4,8,ifrische Salatauswahl am Buffet | Erb­sen­ein­topf mit Kartoffeln, Sellerie,Möhren und frischen Kräutern i ,3Mehrkornbrot a,f, Weizen Gerste, Dinkel, Soja,Roggen,Hafer, frische Salatauswahl am Buffet |  Sahnepudding Karamell im Becher Allergenen und Kennzeichnung 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 15.01.2024 – 18.01.2024**

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek