

# Speiseplan für Euch vom 26.10.2020 – 30.10.2020



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b>	knusprige Fischstäbchen <sup>a,d</sup> aus Seefischfilet aus Blöcken geschnitten gelbe Rahmsoße mit Kurkuma <sup>a,g,i</sup> Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüsegratin mit Käse überbacken <sup>1,2,g</sup> gelbe Rahmsoße mit Kurkuma <sup>a,g,i</sup> Vollkornreis  frische Salatauswahl vom Buffet	frischer Apfel aus der Region
<b>Dienstag</b>	Deftiger Erbseneintopf <sup>i</sup> Wiener Würstchen im Natursaitling <sup>2,3,4,8,i</sup> Mehrkornbrot <sup>a,f, Weizen Gerste, Hafer,</sup> Geflügelbockwurst auf Anmeldung <sup>2,3,4,8,i</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	Erbseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Möhren und frischen Kräutern <sup>i,3</sup> Mehrkornbrot <sup>a,f, Weizen Gerste, Hafer,</sup>  frische Salatauswahl vom Buffet	Götterspeise  siehe Verpackung am Lebensmittel
<b>Mittwoch</b>	Geflügelbällchen <sup>a,c,g,k</sup> aus z. T. fein zerkleinertem Putenfleisch mit 8% flüssige Würzung Geflügelsoße <sup>3,a,g</sup> Tomatenreis, Sommergemüse <sup>i</sup> Blumenkohl, Karotten, Brechbohnen, Erbsen frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüsenuggets <sup>2,a,c,g,i</sup> mit einer Süß - sauren Soße <sup>a,f,i,k,l</sup> Tomatenreis Sommergemüse <sup>g</sup> Blumenkohl, Karotten, Brechbohnen, Erbsen frische Salatauswahl vom Buffet	Milchpudding „Schoko“ im Becher Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel
<b>Donnerstag</b>	Hähnchenbrustfilet paniert <sup>a,c,i,k</sup> mit 8% flüssige Würzung Paprikasoße <sup>3,i</sup> gebratene Kartoffeln <sup>3</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	frischer Gemüsespieß Paprikasoße <sup>3,i</sup> gebratene Kartoffeln <sup>3</sup>  frische Salatauswahl vom Buffet	„Jovel“ Fruchtjoghurt im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
<b>Freitag</b>			
<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 Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek