

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Cevapcici aus Rindfleisch ^{a,c,k} rote Balkansoße ^a knusprige Röstiecken frische Salatauswahl vom Buffet	Cevapcici Vegetarisch ^{a,c,f,g,j} rote Balkansoße ^a knusprige Röstiecken frische Salatauswahl vom Buffet	Nusspudding <small>siehe Verpackung am Lebensmittel e,h,g</small>
Dienstag	deftige Hähnchenbrust natur ^{8% flüssige Würzung} Zwiebelsoße ^{3,a,g} Kartoffeln ³ Blumenkohl-Gemüse ^{a,c,f,j} frische Salatauswahl vom Buffet	pikanter Toskana-Bratling ^{a,c,f,g,j} Zwiebelsoße ^{3,a,g} Kartoffeln ³ Blumenkohl-Gemüse ^{a,c,f,j} frische Salatauswahl vom Buffet	Wassermelone oder frisches Obst der Saison
Mittwoch	Frische Pizza „Salami“ mit Tomatensoße und Käse überbacken ^{2,3, Pökelsalz, a,g, Weizen} frische Salatauswahl vom Buffet	Frische Pizza mit Tomatensoße und Käse überbacken ^{a,g, Weizen} frische Salatauswahl vom Buffet	Eisbecher „Fürst Pückler Art“ <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Donnerstag	Hähnchen Geschnetzeltes in Geflügelsoße ^{3,a,g} 6% flüssige Würzung Eierspätzle ^{a,c} frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüseragout in Rahmsoße ^{a,g} Eierspätzle ^{a,c} frische Salatauswahl vom Buffet	frischer Apfel aus der Region
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 Milchweiß; 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 haltiger Weizen und Weizenzerzeugnisse; b. 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 Lupinerzeugnisse

Speiseplan für Euch vom 25.04.2022 – 28.04.2022

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Alaska Seelachs „Meunier“ MSC Alaska Seelachs aus Fischstäbchen zusammengesüßigt a,d,g Kartoffeln 3 Kräuter – Dill - Soße a,g,i frische Salatauswahl vom Buffet	Kartoffel - Gemüsepfanne 3,5,m Kräutersoße a,g,j frische Salatauswahl vom Buffet	Donut mit Fettglasur und Schokoladenstreusel a,c,f,g
Dienstag	Hühnerfrikassee in Rahmsauce a,g Vollkornreis Erbsengemüse l frische Salatauswahl vom Buffet	Blumenkohl – Käse-Medaillon paniert a,c,d,j,l Gemüse-Sahnesoße a,g,j Vollkornreis Erbsengemüse j frische Salatauswahl vom Buffet	frische Banane
Mittwoch	deftige Bratwurst 3,4,8,Schweinefleisch a,c,d,g,i,k Bratensoße a,j Kartoffelpüree g,l Geflügelwurst auf Anmeldung 3,4,8,c,f,g,i,k frische Salatauswahl vom Buffet	gefüllte Paprikaschote mit Getreide und Reis a,g,f,i Ebly - Zartweizen a Paprikasoße a,j frische Salatauswahl vom Buffet	Bananen Quark im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
Donnerstag	Rinderbolognese mit Zwiebeln und Tomatensoße a Spaghetti a geriebener Goudakäse 1,g frische Salatauswahl vom Buffet	Sojabolognese a,f mit Sojaspitter Spaghetti a geriebener Goudakäse 1,g frische Salatauswahl vom Buffet	Joghurt Création Pflirsich-Maracuja f,g
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. koffeinhaltig; 19. Stärke
Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenzerzeugnisse; Krebstiere und Krustentierzeugnisse; c. Eier und Eierzeugnisse; d. Fisch und Fischzerzeugnisse; e. Erdnüsse und Erdnusszerzeugnisse; 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 Weichtierzeugnisse; o. Lupinen und Lupinerzeugnisse

Speiseplan für Euch vom 02.05.2022 – 05.05.2022

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Tag	Menü 1	Vegetarisch	
Montag	knusprige Fischstäbchen ^{a,d} aus Seefischfilet aus Blöcken geschnitten gelbe Rahmsoße mit Kurkuma ^{a,g,j} Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüsegratin mit Käse überbacke gelbe Rahmsoße mit Kurkuma ^{a,g,j} Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	frischer Apfel aus der Region
Dienstag	Deftiger Erbseneintopf ⁱ Wiener Würstchen im Natursaitling ^{2,3,4,8,j} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Hafer,} Geflügelbrustfilet auf Anmeldung ^{2,3,4,8,j} frische Salatauswahl vom Buffet	Erbseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Möhren und frischen Kräutern ^{1,3} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Hafer,}	Sahnepudding Karamell ^g
Mittwoch	Geflügelbällchen ^{a,c,g,k} aus z. T. fein zerkleinertem Putenfleisch mit 8% flüssige Würzung Geflügelsoße ^{3,a,g} Vollkorn Fusilli Nudeln	frische Salatauswahl vom Buffet Gemüseuggets ^{2,a,c,g,j} mit einer Süß - sauren Soße ^{a,f,i,k,j} Vollkorn Fusilli Nudeln ^{a, c} Sommergemüse ^g Blumenkohl, Karotten, Brehbohnen, Erbsen	Milchpudding „Schoko“ im Becher Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel
Donnerstag	Sommergemüse ^{a,c,} Blumenkohl, Karotten, Brehbohnen, Erbsen frische Salatauswahl vom Buffet Hähnchenbrustfilet paniert ^{a,c,i,k} mit 8% flüssige Würzung Paprikasoße ^{3,j} gebratene Kartoffeln ³ frische Salatauswahl vom Buffet	knuspriges Gemüseschnitzel Paprikasoße ^{3,i} gebratene Kartoffeln ³ frische Salatauswahl vom Buffet	„Jovel“ Fruchtjoghurt im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
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 haltiger Weizen und Weizenzerzeugnisse; Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; c. Eier und Eierzeugnisse; d. Fisch und Fischerzeugnisse; e. Erdnüsse und Erdnüssezerzeugnisse; 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 Lupinerzeugnisse

Speiseplan für Euch vom 09.05.2022 – 12.05.2022

Tag	Menü 1	Vegetarisch	
Montag	cremiger Kartoffel – Gemüseintopf ^{3,a,i,m} Geflügelwurst in Scheiben ^{2,3,4,8,c,f,g,i,k} Baguette Brötchen ^a frische Salatauswahl vom Buffet	cremiger Kartoffel – Gemüseintopf ^{3,a,i,m} Gemüsebällchen ^{a,c,f,j} Baguette Brötchen ^a	süßer Bananen Quark im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
Dienstag	Geflügelragout in fruchtiger Currysoße ^{a,f,i,k,l} Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Getreidebällchen mit Ananas und Gemüwestreifen ^{2,4,a,f} <i>Gerste, Hafer</i> fruchtige Currysoße ^{a,f,i,k,l} Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Eisbecher Vanille mit Schokoladensoße siehe Verpackung am Lebensmittel
Mittwoch	Makkaroni-Auflauf ^a mit Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Mais Lauch und Käse ^{1,g} dazu eine pikante Paprika-Tomatensoße ^{a,g} frische Salatauswahl vom Buffet	Makkaroni-Auflauf ^a mit Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Mais Lauch und Käse ^{1,g} dazu eine pikante Paprika-Tomatensoße ^{a,g} frische Salatauswahl vom Buffet	Frucht Dessert Erdbeere siehe Verpackung am Lebensmittel
Donnerstag	Hamburger Brötchen mit Sesam mit Geflügel-Patty <small>(z.T. fein zerkleinertes Hähnchenfleisch)</small> Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß- sauer, ^{10,11,a,c,f,g,i,k,l} Hamburgersoße und Ketchup <small>siehe Verpackung</small> frische Salatauswahl vom Buffet	frischer Hamburger Brötchen mit pflanzlicher Frikadelle, Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß- sauer, ^{10,11,a,c,f,g,i,k,l} Hamburgersoße und Ketchup <small>siehe Verpackung</small> frische Salatauswahl vom Buffet	frische Ananas
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. geschwärtzt; 6. geschwärtzt; 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 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 Lupinerzeugnisse

Speiseplan für Euch vom 16.05.2022 – 19.05.2022

Tag	Menü 1	Vegetarisch	
Montag	Hot Dog Brötchen ^a Geflügel Wiener Würstchen ^{2,3,4,8,1} Remoulade und Ketchup ^(siehe Verpackung) Gurkenscheiben süß-sauer ¹⁰ Röstzwiebeln ^a frische Salatauswahl am Buffet	Hot Dog Brötchen ^a Vegetarische Wiener Würstchen ^{2,3,4,8,1} Remoulade und Ketchup ^(siehe Verpackung) Gurkenscheiben süß-sauer ¹⁰ Röstzwiebeln ^a frische Salatauswahl am Buffet	Buttermilch Mango ^{e,g}
Dienstag	knusprige Fischrikadelle ^{a,d,k,aus} fein zerkleinertem Seefisch Zitronen- Buttersoße ^g gebratene Kartoffeln ^{3,j} frische Salatauswahl am Buffet	saftiger Maisbratling in Cornflakes Panade ^{a,e,t,j} Zitronen-Buttersoße ^g gebratene Kartoffeln ^{3,j} frische Salatauswahl am Buffet	frische Honigmelone
Mittwoch	Lasagne Bolognese „italienische Art“ mit Rindfleischsoße, Nudelplatten, Bechamelsoße, und Käse ^{a,c,g,i} frische Salatauswahl am Buffet	Gemüselasagne ^{a,c,g,i} (Teigplatten mit Hartweizengrieß, Tomatensoße, Gemüesoße und Käse) frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst der Saison
Donnerstag Feiertag	Rinder - Geflügelrikadelle ^{4,8,a,c,f,g,i} Bratensoße ^{a,j} Fingermöhren ⁱ Kartoffelpüree ^{g,j} frische Salatauswahl am Buffet	Frikadelle von Hirse, Möhren und Weizen ^{a,c,f,i} Spinat Soße ^{a,g,i} Fingermöhren Kartoffelpüree ^{g,j}	Pudding mit Vanillegeschmack im Becher <small>Allergene siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
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. geschwärtzt; 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 haltiger Weizen und Weizenzerzeugnisse; 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 Lupinerzeugnisse

Speiseplan für Euch vom 23.05.2022 – 26.05.2022

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Tag	Menü 1	Vegetarisch	
Montag	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 <small>Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag	Putengyros mit Röstzwiebeln ^{3,a} Fladenbrot ^{a,g} Kräuter - Quark Dip ^{g,j} frische Salatauswahl am Buffet	Gemügestäbchen ^{a,f,g,i} Kräuter - Quark Dip ^{g,j} frische Salatauswahl am Buffet	frischer Apfel aus der Region
Mittwoch	cremiger Möhren-Kartoffel – Gemüseintopf ^{3,a,l,m} Zwieback Klößchen ^{a,c,f,j} Baguette Brötchen ^a	cremiger Möhren-Kartoffel – Gemüseintopf ^{3,a,l,m} Zwieback Klößchen ^{a,c,f,j} Baguette Brötchen ^a	Wackelpudding <small>Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Donnerstag	frische Salatauswahl am Buffet saftiges Schnitzel paniert ^{a,c} mit 8% flüssige Würzung, Schweinefleisch Paprikasoße ^{3,j} Vollkornmakkaroni ^a Geflügelschnitzel auf Anmeldung <small>paniert mit 8% flüssige Würzung ^{a,c}</small> frische Salatauswahl am Buffet	frische Salatauswahl am Buffet vegetarisches Schnitzel paniert ^{a,c,f} Paprikasoße ^{3,j} Vollkornmakkaroni ^a frische Salatauswahl am Buffet	Milchpudding „Schoko“ im Becher <small>Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
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. geschwärtzt; 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 Weizenzerzeugnisse; 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 Lupinerzeugnisse

Speiseplan für Euch vom 30.05.2022 – 02.06.2022

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Tag	Menü 1	Vegetarisch	
Montag Feiertag	bunte Farfalle Nudeln ^a Käsesoße mit Gemüsestreifen ^{1, a, g, i} frische Salatauswahl vom Buffet	bunte Farfalle Nudeln ^a Käsesoße mit Gemüsestreifen ^{1, a, g, i} frische Salatauswahl vom Buffet	Strudel Pudding Dessert <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag Ferien	knuspriger MSC Seelachs in Kross-Panade ^{a, d} <small>Seelachtücken zusammengefügt in Panade</small> Möhren-Ingwersoße ^g Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	gedämpfte Getreideklößchen mit Roggen, Weizen und Kerbel ^{a, c, f, i} Möhren-Ingwersoße ^g Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Berliner mit Mehrfruchtfüllung <small>a, c, g</small>
Mittwoch	saftiger Hähnchenschenkel Geflügelsoße ^{a, g} Kartoffelpüree ³ frische Salatauswahl vom Buffet	saftiger Taler mit roten Linsen ^{c, g, i, k} Kräutersoße ^{a, g} Kartoffelpüree ^g frische Salatauswahl vom Buffet	frische Honigmelone
Donnerstag	saftige Frikadelle vom Schwein oder aus Rinder-Geflügelfleisch ^{8, a, c, d, g, i} Bratensoße ^{a, i} Kartoffeln ³ und Erbsen- Möhrengemüse frische Salatauswahl vom Buffet	gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung ^g Erbsen - Möhrengemüse Chili - Quark Dip ^g frische Salatauswahl vom Buffet	Quarkcreme Erdbeere <small>g</small>
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. koffeinhaltig; 19. Stärke

Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenzerzeugnisse; 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

Speiseplan für Euch vom 06.06.2022 – 09.06.2022

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Tag	Menü 1	Vegetarisch	
Montag	feurige Pizzasuppe mit Rinderhackfleisch, Paprika, Mais Zwiebeln und Kartoffeln ^{3,a,i} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Hafer,} frische Salatauswahl am Buffet	Gemüseintopf mit Gries-Klößchen ^{a,c} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, 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 ^g
Mittwoch	Hähnchen-Innenfilet paniert ^{a,g,k} <small>Hähnchenbrustfilets paniert, flüssige Würzung</small> 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	Bifteki „griechischer Art“ ^{1,c,f,g} <small>(mit Rindfleisch z.T. fein zerkleinert mit Käse und Tomaten.)</small> 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 <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
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. gewachst; 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 haltiger Weizen und Weizenzerzeugnisse; 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 Lupinerzeugnisse

Speiseplan für Euch vom 13.06.2022 – 16.06.2022

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Tag	Menü 1	Vegetarisch	
Montag	Frische Pizza „Salami“ mit Tomatensoße und Käse überbacken <small>2,3, Pökelsalz, a, g, Weizen</small>	Frische Pizza mit Tomatensoße und Käse überbacken <small>2,3, Pökelsalz, a, g, Weizen</small>	Eisbecher „Fürst Pückler Art“ <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag	frische Salatauswahl vom Buffet Hähnchen Geschnetzeltes in Geflügelsoße <small>3, a, g</small> 8% flüssige Würzung Eierspätzle <small>a, c</small>	Gemüseragout in Rahmsoße <small>a, g</small> Eierspätzle <small>a, c</small> frische Salatauswahl vom Buffet	frischer Apfel aus der Region
Mittwoch	frische Salatauswahl vom Buffet Cevapcici aus Rindfleisch <small>a, c, k</small> rote Balkansoße <small>a</small> knusprige Röstiecken frische Salatauswahl vom Buffet	Cevapcici Vegetarisch <small>a, c, f, g, j</small> rote Balkansoße <small>a</small> knusprige Röstiecken frische Salatauswahl vom Buffet	Nusspudding Im Becher <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Donnerstag	deftige Hähnchenbrust natur <small>8% flüssige Würzung</small> Zwiebelsoße <small>3, a, g</small> Kartoffeln ³ Blumenkohl-Gemüse <small>a, c, j</small> frische Salatauswahl vom Buffet	pikanter Toskana-Bratling <small>a, c, f, g, j</small> Zwiebelsoße <small>3, a, g</small> Kartoffeln ³ Blumenkohl-Gemüse <small>a, c, f, j</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Wassermelone oder frisches Obst der Saison
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. koffeinhaltig; 19. Stärke

Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenzerzeugnisse; b. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; c. Eier und Eierzeugnisse; d. Fisch und Fischzerzeugnisse; e. Erdnüsse und Erdnüssezerzeugnisse; 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 Lupinerzeugnisse

Speiseplan für Euch vom 20.06.2022 – 23.06.2022

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Tag	Menü 1	Vegetarisch	
Montag	deftige Bratwurst <small>3,4,8 Schweinefleisch, c, f, g, j, k</small> Geflügelwurst auf Anmeldung Bratensoße ^{a, j} Kartoffelpüree ^{g, j} frische Salatauswahl am Buffet	Paprikaschote gefüllt mit Kartoffel und Soja und Reis ^{a, g, j, k} Ebly - Zartweizen ^a Paprikasoße ^{3, j} frische Salatauswahl vom Buffet	Bananen Quark im Becher <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag	Rinderbolognese mit Zwiebeln und Tomatensoße ^a Spaghetti ^a geriebener Goudakäse ^{1, g} frische Salatauswahl am Buffet	Sojabolognese ^{a, mit Sojasplitter} Spaghetti ^a geriebener Goudakäse ^{1, g} frische Salatauswahl vom Buffet	Joghurt Pfirsch-Maracuja ^g
Mittwoch	Alaska Seelachs „Meunier“ <small>MSC Alaska Seelachs aus Fischetöcken zusammengesüßigt a, d, g</small> Kartoffeln ³ Kräuter – Dill - Soße ^{a, g, j} frische Salatauswahl am Buffet	Kartoffel - Gemüsepfanne ^{3, 5, m} Kräutersoße ^{a, g, j} frische Salatauswahl vom Buffet	Donut mit Fettglasur und Schokoladenstreusel ^{a, c, f, g}
Donnerstag	Hühnerfrikassee in Rahmsoße ^{a, g} Vollkornreis Erbsengemüse ^l frische Salatauswahl am Buffet	Blumenkohl – Käse-Medaillon paniert ^{a, c, g, j} Gemüse-Sahnesoße ^{a, g, j} Vollkornreis Erbsengemüse ^l frische Salatauswahl vom Buffet	frische Banane
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 Tafelölze; z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke

Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenzerzeugnisse; 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 Sulfite; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinerzeugnisse

Speiseplan für Euch vom 27.06.2022 – 30.06.2022

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Tag	Menü 1	Vegetarisch	
Montag	Geflügelbällchen ^{a,c,g,k} aus z. T. fein zerkleinertem Putenfleisch mit 8% flüssige Würzung Geflügelsoße ^{3,a,g} Vollkorn Fusilli Nudeln ^{b,c} frische Salatauswahl am Buffet	Gemüseneuggets ^{2,a,c,g,j} süß - saure Soße ^{a,f,i,k,l} Vollkorn Fusilli Nudeln ^{a,c} frische Salatauswahl am Buffet	Schokoladen - Pudding im Becher <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag	Hähnchenbrustfilet paniert ^{a,c,i,k} mit 8% flüssige Würzung Paprikasoße ^{3,j} gebratene Kartoffeln ³ frische Salatauswahl am Buffet	knuspriges Gemüseschnitzel Paprikasoße ^{3,i} gebratene Kartoffeln ³ frische Salatauswahl am Buffet	„Jovel“ Fruchtjoghurt im Becher <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Mittwoch	knusprige Fischstäbchen ^{a,d} aus Steinfischlet aus Blöcken geschnitten gelbe Rahmsoße mit Kurkuma ^{a,g,i} Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Gemüsegratin mit Käse überbacken ^{1,2,g} gelbe Rahmsoße mit Kurkuma ^{a,g,i} Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	frischer Apfel aus der Region
Donnerstag	Wiener Würstchen im Natursaitling ^{2,3,4,8,j} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Hafer} Geflügelbuckwurst auf Anmeldung ^{2,3,4,8,j} frische Salatauswahl am Buffet	Erbseintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Möhren und frischen Kräutern ^{1,3} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Hafer} frische Salatauswahl am Buffet	Sahnepudding Karamell ⁹
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. koffeinhaltig; 19. Stärke
Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenzerzeugnisse; 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 Lupinerzeugnisse

Speiseplan für Euch vom 04.07.2022 – 07.07.2022

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Tag	Menü 1	Vegetarisch	
Montag	Makkaroni-Auflauf ^a mit Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Mais Lauch und Käse ^{1,g} dazu eine pikante Paprika-Tomatensoße ^{a,g}	Makkaroni-Auflauf ^a mit Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Mais Lauch und Käse ^{1,g} dazu eine pikanten Paprika-Tomatensoße ^{a,g}	Frucht Dessert Erdbeere <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag	frische Salatauswahl am Buffet Hamburger Brötchen mit Sesam mit Geflügel-Patty, Eisbergsalat, <small>(z.T. fein zerkleinertes Hähnchenfleisch)</small> Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß- sauer, ^{10,11,a,c,f,g,i,k,j} Hamburgersoße und Ketchup <small>siehe Verpackung</small> frische Salatauswahl am Buffet	frische Salatauswahl vom Buffet frischer Hamburger Brötchen mit pflanzlicher Frikadelle, Eisbergsalat, Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß- sauer, ^{10,11,a,c,f,g,i,k,j} Hamburgersoße und Ketchup <small>siehe Verpackung</small>	frische Ananas
Mittwoch Letzter Schultag	cremiger Kartoffel – Gemüseintopf ^{3,a,l,m} Geflügelwurst in Scheiben ^{2,3,4,8,a,f,g,i,k} Baguette Brötchen ^a	frische Salatauswahl am Buffet cremiger Kartoffel – Gemüseintopf ^{3,a,l,m} Gemüsebällchen ^{a,c,f,i} Baguette Brötchen ^a	süßer Bananen Quark im Becher <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Donnerstag Ferien	frische Salatauswahl am Buffet Geflügelragout in fruchtiger Currysoße ^{a,f,i,k,j} Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	frische Salatauswahl am Buffet Getreidebällchen mit Ananas und Gemüwestreifen ^{2,4,a,i,Gemüse, Hafer} fruchtige Currysoße ^{a,f,i,k,j} Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Eis Becher Vanille mit Schokoladensoße <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
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. geschwärtzt; 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 haltiger Weizen und Weizenzeugnisse; 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 Lupinerzeugnisse

Speiseplan für Euch vom 11.07.2022 – 14.07.2022

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek