

# Speiseplan für Euch vom 16.01.2023 – 19.01.2023



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

**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 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

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek