

# Speiseplan für Euch vom 26.10.2020 – 30.10.2020



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag			
Dienstag	<p>Deftiger Erbseneintopf<sup>1</sup>                      Wiener Würstchen im Natursaitling<sup>2,3,4,8,i</sup>                      Mehrkornbrot<sup>a,f</sup>, Weizen Gerste, Hafer,                      Geflügelbockwurst auf Anmeldung<sup>2,3,4,8,i</sup>                      frische Salatauswahl des Saison</p>	<p>Erbseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie,                      Möhren und frischen Kräutern<sup>i,3</sup>                      Mehrkornbrot<sup>a,f</sup>, Weizen Gerste, Hafer,                      frische Salatauswahl des Saison</p>	
Mittwoch	<p>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 des Saison</p>	<p>Gemüsenuggets<sup>2,a,c,g,i</sup>                      Süß - saure Soße<sup>a,f,i,k,l</sup>                      Tomatenreis                      Sommergemüse<sup>g</sup>                      Blumenkohl, Karotten, Brechbohnen, Erbsen                      frische Salatauswahl des Saison</p>	<p>Schoko - Pudding in Becher                      siehe Verpackung am Lebensmittel</p>
Donnerstag	<p>Hähnchenbrustfilet paniert  <sup>a,c,i,k</sup> mit 8% flüssige Würzung                      Paprikasoße<sup>3,i</sup>                      gebratene Kartoffeln<sup>3</sup>                      frische Salatauswahl des Saison</p>	<p>frischer Gemüsespieß                      Paprikasoße<sup>3,i</sup>                      gebratene Kartoffeln<sup>3</sup>                      frische Salatauswahl des Saison</p>	
Freitag			<p>Sie können gerne als Alternative zum                      Dessert auch aus unserem Obstkorb der                      Saison auswählen</p>
<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                      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</p>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek