

Speiseplan für Euch vom 21.06.2021 – 25.06.2021



Tag	Menü 1	Vegetarisch	
Montag	Hot Dog Brötchen ^a Geflügel Wiener Würstchen ^{2,3,4,8,i} Remoulade und Ketchup <small>siehe Verpackung</small> Gurkenscheiben süß-sauer ¹⁰ Röstzwiebeln ^a frische Salatauswahl am Buffet	Hot Dog Brötchen ^a Vegetarische Wiener Würstchen ^{2,3,4,8,i} Remoulade und Ketchup <small>siehe Verpackung</small> Gurkenscheiben süß-sauer ¹⁰ Röstzwiebeln ^a frische Salatauswahl am Buffet	Jovel Joghurtherzeugnis im Becher <small>Allergene siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag	knusprige Fischfrikadelle <small>a,d,k, aus fein zerkleinertem Seefisch</small> Zitronen- Buttersoße ⁹ gebratene Kartoffeln ^{3,i} frische Salatauswahl am Buffet	saftiger Maisbratling in Cornflakes Panade ^{a,c,f,i} Zitronen-Buttersoße ⁹ gebratene Kartoffeln ^{3,i} frische Salatauswahl am Buffet	Honigmelone
Mittwoch	Lasagne Bolognese „italienische Art“ mit Rindfleischsoße, Nudelplatten, Bechamelsonsoße, und Käse <small>a,c,g,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Gemüselasagne ^{a,c,g,i} (Teigplatten mit Hartweizengrieß, Tomatensoße, Gemüsesoße und Käse) frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst der Saison
Donnerstag	Rinder - Geflügelfrikadelle ^{4,8,a,c,f,g,i} Bratensoße ^{a,i} Fingermöhren ⁱ Kartoffelpüree ^{g,i} frische Salatauswahl am Buffet	Frikadelle von Hirse, Möhren und Weizen ^{a,c,f,i} Spinat Soße ^{a,g,i} Fingermöhren ⁱ Kartoffelpüree ^{g,i}	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. 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