

# Speiseplan für Euch vom 03.09.2018 - 07.09.2018



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag			
Dienstag	Deftiger Erbseneintopf <sup>1</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	Schoko - Pudding mit Sahne <sup>9</sup>
Mittwoch			
Donnerstag	Hähnchenbrustfilet paniert <sup>a,c,i,k mit 8% flüssige Würzung</sup> 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“ Fruchtojoghurt 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. coffeninhaltig; 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			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek