

Speiseplan für Euch vom 03.09.2018 - 07.09.2018



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag			
Dienstag	Deftiger Erbseneintopf ¹ Wiener Würstchen im Natursaitling ^{2,3,4,8,i} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Hafer,} Geflügelbockwurst auf Anmeldung ^{2,3,4,8,i} frische Salatauswahl vom Buffet	Erbseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Möhren und frischen Kräutern ^{i,3} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Hafer,} frische Salatauswahl vom Buffet	Schoko - Pudding mit Sahne ⁹
Mittwoch			
Donnerstag	Hähnchenbrustfilet paniert ^{a,c,i,k mit 8% flüssige Würzung} Paprikasoße ^{3,i} gebratene Kartoffeln ³ frische Salatauswahl vom Buffet	frischer Gemüsespieß Paprikasoße ^{3,i} gebratene Kartoffeln ³ 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. coffeinhaltig; 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