

# Speiseplan für Euch vom 22.04.2024 bis 25.04.2024



W1

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Dienstag</b>	Hähnchen Geschnetzeltes in Geflügelsoße <sup>3,a,g</sup> 8% flüssige Würzung Eierspätzle <sup>a,c</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüseragout in Rahmsoße <sup>a,g</sup> Eierspätzle <sup>a,c</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	frisches Obst
<b>Donnerstag</b>	Rindfleisch-Gemüse Suppe mit Blumenkohl, Eierstich und Klößchen <sup>a,c,g,i</sup> dazu ein Dinkel-Grieß Brötchen <sup>a(Weizen,Dinkel,Roggen),k</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	deftige Gemüse-Suppe mit Blumenkohl, Möhren, Sellerie und Kartoffeln <sup>,c,i</sup> dazu ein Dinkel-Grieß Brötchen <sup>a(Weizen,Dinkel,Roggen),k</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	frisches Obst
			Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb auswählen
<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 Süßungsmitteln; 10. enthält eine Phenylalaninquelle</p> <p>Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenerzeugnisse; b. 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; j. Senf und Senferzeugnisse; k. Sesam und Sesamerzeugnisse; l. Schwefeldioxid und Sulfit; m..Lupinen und Lupinenerzeugnisse n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</p>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek