

# Speiseplan für Euch vom 17.06.2024 –20.06.2024



W9

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag			
Dienstag	Rindfleisch-Gemüse Suppe mit Blumenkohl, Eierstich und Klößchen <small>a,c,g,i</small> dazu ein Dinkel-Grieß Brötchen <small>a(Weizen,Dinkel,Roggen),k</small> frische Salatauswahl vom Buffet	deftige Gemüse-Suppe mit Blumenkohl, Möhren, Sellerie und Kartoffeln <small>,c,i</small> dazu ein Dinkel-Grieß Brötchen <small>a(Weizen,Dinkel,Roggen),k</small> frische Salatauswahl vom Buffet	frisches Obst
Mittwoch			
Donnerstag	Hähnchen Geschnitzeltes in Geflügelsoße <small>3,a,g</small> 8% flüssige Würzung Eierspätzle <small>a,c</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüseragout in Rahmsoße <small>a,g</small> Eierspätzle <small>a,c</small> frische Salatauswahl vom Buffet	frisches Obst
Freitag			Sie können gerne als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb der Saison 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 Lupinerzeugnisse n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</p>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek