

# Speiseplan für Euch vom 27.05.2024 – 30.05.2024



W6

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Dienstag</b>	paniertes Schnitzel <sup>a,c</sup> mit 8% flüssige Würzung, Geflügelfleisch Paprikasoße <sup>3,i</sup> Penne-Nudel <sup>a</sup> Schweinefleisch auf Anmeldung paniert mit 8% flüssige Würzung <sup>a,c</sup> frische Salatauswahl am Buffet	vegetarisches Schnitzel paniert <sup>a,c,f</sup> Paprikasoße <sup>3,i</sup> Penne-Nudeln <sup>a</sup> frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst
<b>Donnerstag</b>	Putengyros <sup>3,a</sup> mit Krautsalat <sup>9</sup> dazu kleine Kartoffeln Kräuter-Quark Dip <sup>g,i,j</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Sesam-Karotten-Stäbchen <sup>a,f,g,i,k</sup> Kräuter-Quark Dip <sup>g,i,j</sup> kleine Kartoffeln frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst
			Sie können gerne als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb der Saison 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 Süßungsmitteln; 10. enthält eine Phenylalaninquelle 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			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek