

# Speiseplan für Euch vom 03.06.2024 – 06.06.2024



W7

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Dienstag</b>	gebratene Rinderfrikadelle <sup>a,c</sup> Bratensoße <sup>a,i</sup> Kartoffeln <sup>3</sup> frische Salatauswahl am Buffet	gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung <sup>9</sup> Quark Dip <sup>9</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Grießpudding <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
<b>Donnerstag</b>	MSC Seelachs in Krosspanade <sup>a,d</sup> <small>Seelachstücken zusammengefügt in Panade</small> Möhren-Ingwersoße <sup>9</sup> Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	gedämpfte Getreideklößchen mit Kerbel <sup>a,c,f,i</sup> Möhren-Ingwersoße <sup>9</sup> Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Strudel Pudding Dessert <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
			Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb auswählen
<p><b>Zusatzstoffe:</b> 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><b>Allergene:</b> 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