

Speiseplan für Euch vom 03.06.2024 – 06.06.2024



W7

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Rosenmontag Montag	Hähnchenbrustfilet Geflügelsoße ^{a,g} Kartoffelpüree ^g frische Salatauswahl am Buffet	Rote Linsen Bratling ^{c,g,i,j} Kräutersoße ^{a,g} Kartoffelpüree ^g frische Salatauswahl am Buffet	Frisches Obst
Dienstag	gebratene Rinderfrikadelle ^{a,c} Bratensoße ^{a,i} Kartoffeln ³ frische Salatauswahl am Buffet	gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung ^g Quark Dip ^g frische Salatauswahl am Buffet	Grießpudding <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Ascher Mittwoch	Teddy Cheese Nudeln ^a Käsesoße mit Gemüsestreifen ^{1,a,g,i} frische Salatauswahl am Buffet	Teddy Cheese Nudeln ^a Käsesoße mit Gemüsestreifen ^{1,a,g,i} frische Salatauswahl am Buffet	Frisches Obst
Donnerstag	MSC Seelachs in Krosspanade ^{a,d} <small>Seelachstücken zusammengefügt in Panade</small> Möhren-Ingwersoße ^g Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	gedämpfte Getreideklößchen mit Kerbel ^{a,c,f,i} Möhren-Ingwersoße ^g Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Strudel Pudding Dessert <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Freitag			Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb 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

Speiseplan für Euch vom 17.06.2024 - 20.06.2024



W9

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Cevapcici aus Rindfleisch ^a rote Balkansoße ^a Röstiecken frische Salatauswahl vom Buffet	Cevapcici Vegetarisch ^{a,c,f,g,i} rote Balkansoße ^a Röstiecken frische Salatauswahl vom Buffet	Buttermilchdessert Limette und Blaubeere <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
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 ^{i,c} dazu ein Dinkel-Grieß Brötchen <small>a(Weizen,Dinkel,Roggen),k</small> frische Salatauswahl vom Buffet	frisches Obst
Mittwoch	Frische Pizza „Margerita“ mit Tomatensoße und Käse überbacken <small>a,g, Weizen</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Frische Pizza „Margerita“ mit Tomatensoße und Käse überbacken <small>a,g, Weizen</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Nusspudding Im Becher <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Donnerstag	Hähnchen Geschnetzeltes in Geflügelsoße ^{3,a,g} 8% flüssige Würzung Eierspätzle ^{a,c} frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüseragout in Rahmssoße ^{a,g} Eierspätzle ^{a,c} frische Salatauswahl vom Buffet	frisches Obst
Freitag			Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb 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

Speiseplan für Euch vom 10.06.2024 - 13.06.2024



W8

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Hähnchen-Innenfilet paniert ^{a,c} Hähnchenbrustfilets paniert, flüssige Würzung Paprikasoße ^{3,a,i} Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Gemüselasagne ^{a,c,g,i} (Teigplatten mit Gemüsesoße und Käse) Tomatensoße mit Stücken ^a frische Salatauswahl am Buffet	Fruchtkompott <small>Siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag	Bifteki „griechischer Art“ ^{1,c,f,g} (mit Rindfleisch z.T. fein zerkleinert mit Käse und Tomaten) Kartoffelpüree ^g frische Salatauswahl am Buffet	vegetarische Bifteki „griechische Art“ ^{a,c,f,g,i} Kartoffelpüree ^g frische Salatauswahl am Buffet	Frisches Obst
Mittwoch	Pizza-Suppe mit Rinderhackfleisch, Paprika, Mais Zwiebeln und Kartoffeln ^{3,a,i} dazu ein Mehrkornbrötchen ^a <small>(Weizen,Roggen,Hafer,Dinkel)</small> frische Salatauswahl am Buffet	Gemüseintopf ^{3,i} dazu ein Mehrkornbrötchen ^a <small>(Weizen,Roggen,Hafer,Dinkel)</small> frische Salatauswahl am Buffet	Mousse au Chocolat <small>Siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Donnerstag	Fusilli-Nudeln ^a Tomaten-Kräutersoße ^a geriebener Gouda ^{1,g} frische Salatauswahl am Buffet	Fusilli-Nudeln ^a Tomaten-Kräutersoße ^a geriebener Gouda ^{1,g} frische Salatauswahl am Buffet	Frisches Obst
Freitag			Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb 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