

# Speiseplan für Euch vom 06.05.2024 bis 09.05.2024



W3

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b>	Geflügelfrikadelle <sup>a,c,g,j</sup> aus z.T. fein zerkleinertem Geflügelfleisch Rahmsoße <sup>a,g</sup> Fusilli Nudeln <sup>a</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Gemüsenuggets <sup>a,g</sup> Kräuter Dip <sup>g</sup> Fusilli Nudeln <sup>a</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Frisches Obst
<b>Dienstag</b>	Hähnchenbrustfilet paniert <sup>a</sup> Schweinefleisch auf Anmeldung <sup>a</sup> Paprikasoße <sup>3,a,i</sup> gebratene Kartoffeln <sup>3</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Vegetarisches Schnitzel <sup>a</sup> Paprikasoße <sup>3,a,i</sup> gebratene Kartoffeln <sup>3</sup> frische Salatauswahl am Buffet	„Jovel“ Fruchtjoghurt im Becher <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
<b>Mittwoch</b>	Paniertes Seelachsfilet <sup>a,d,j</sup> aus Seefischfilet aus Blöcken geschnitten gelbe Rahmsoße mit Kurkuma <sup>a,g,i</sup> Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Gemüsegratin mit Käse überbacken <sup>1,2,g</sup> gelbe Rahmsoße mit Kurkuma <sup>a,g,i</sup> Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Frisches Obst
<b>Donnerstag</b>	<b>Feiertag</b>		
<b>Freitag</b>			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

# Speiseplan für Euch vom 13.05.2024 bis 16.05.2024



W4

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b>	Pasta Teller mit Penne <sup>a</sup> und geriebenen Käse <sup>1,g</sup> dazu eine Paprika-Tomatensoße <sup>a,g</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	Pasta Teller mit Penne <sup>a</sup> und geriebenen Käse <sup>1,g</sup> dazu eine Paprika-Tomatensoße <sup>a,g</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	Frucht Dessert Erdbeere <sup>g</sup>
<b>Dienstag</b>	Hamburger Brötchen mit Sesam mit Rindfleisch, Eisbergsalat, Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß-sauer <sup>9,a,c,f,g,i,k,l</sup> Hamburgersoße und Ketchup <sup>siehe Verpackung</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Hamburger Brötchen mit vegetarischem Patty, Eisbergsalat, Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß-sauer <sup>9,a,c,f,g,i,k,l</sup> Hamburgersoße und Ketchup <sup>siehe Verpackung</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Frisches Obst
<b>Mittwoch</b>	Kartoffel – Gemüse Eintopf <sup>3,a,i</sup> Geflügelwurst in Scheiben <sup>2,i</sup> Baguette-Weizen Brötchen <sup>a</sup> Schweiniwurst auf Anmeldung <sup>2,3,8,i</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Kartoffel – Gemüse Eintopf <sup>3,a,i</sup> Gemüsebällchen <sup>a,c,f,i</sup> Baguette-Weizen Brötchen <sup>a</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Eis Becher Vanille <sup>siehe Verpackung am Lebensmittel</sup>
<b>Donnerstag</b>	Geflügelragout in Rahmsoße <sup>a,g,i</sup> Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Getreidebällchen <sup>2,a,f</sup> fruchtige Currysoße mit Ananas und Gemüwestreifen <sup>a,f,g,i,l</sup> Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Frisches Obst
<b>Freitag</b>			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 20.05.2024 bis 23.05.2024



W5

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	<b>Feiertag</b>		
Dienstag	<b>Ferien</b>		
Mittwoch	Geflügel Wiener Würstchen <sup>2,3,i,j</sup> dazu Rahmkartoffeln <sup>3,g</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	Vegetarische Wiener Würstchen <sup>1,a,c,g</sup> dazu Rahmkartoffeln <sup>3,g</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	Frisches Obst
Donnerstag	Fischfrikadelle (Seefisch fein zerkleinert und paniert) <sup>a,d,k,</sup> Zitronen- Buttersoße <sup>g</sup> Vollkorn Reis frische Salatauswahl am Buffet	Maisbratling in Cornflakes Panade <sup>a,c,f,i</sup> Zitronen-Buttersoße <sup>g</sup> Vollkorn Reis frische Salatauswahl am Buffet	Buttermilchdessert Mango <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Freitag			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

# Speiseplan für Euch vom 27.05.2024 bis 30.05.2024



W6

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b>	Möhren- Kartoffel – Gemüseintopf <sup>3,a,i,m</sup> dazu ein Weizenbrötchen <sup>a</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Möhren- Kartoffel – Gemüseintopf <sup>3,a,i,m</sup> dazu ein Weizenbrötchen <sup>a</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Sahnejoghurt <a href="#">siehe Verpackung am Lebensmittel</a>
<b>Dienstag</b>	Paniertes Schnitzel <sup>a</sup> mit 8% flüssige Würzung, Geflügelfleisch Paprikasoße <sup>3,i</sup> Vollkornmakkaroni <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> Vollkornmakkaroni <sup>a</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	Frisches Obst
<b>Mittwoch</b>	Kartoffel Rösti <sup>a,c</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Kartoffel Rösti <sup>a,c</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Milchpudding „Schoko“ im Becher <a href="#">siehe Verpackung am Lebensmittel</a>
<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,i,k</sup> Kräuter-Quark Dip <sup>g,i,j</sup> kleine Kartoffeln frische Salatauswahl am Buffet	Frisches Obst
<b>Freitag</b>			<a href="#">Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb auswählen</a>
<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