

Speiseplan für Euch vom 12.08.2019 - 16.08.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	cremiger Kartoffel – Gemüse Eintopf ^{3,a,i,m} Geflügelwurst in Scheiben ^{2,3,4,8,c,f,g,i,k} Baguette Brötchen ^a frische Salatauswahl vom Buffet	cremiger Kartoffel – Gemüse Eintopf ^{3,a,i,m} Gemüsebällchen ^{a,c,f,i} Baguette Brötchen ^a	süßer Bananen Quark ⁹
Dienstag	Geflügelragout in fruchtiger Currysoße ^{a,f,i,k,l} Langkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Getreidebällchen mit Ananas und Gemüwestreifen ^{2,4,a,f} Gerste, Hafer fruchtige Currysoße ^{a,f,i,k,l} Langkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Eis Happen siehe Verpackung am Lebensmittel
Mittwoch	Makkaroni-Auflauf ^a mit Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Mais Lauch und Käse ^{1,g} dazu eine pikante Paprika-Tomatensoße ^{a,g} frische Salatauswahl vom Buffet	Makkaroni-Auflauf ^a mit Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Mais Lauch und Käse ^{1,g} dazu eine pikante Paprika-Tomatensoße ^{a,g} frische Salatauswahl vom Buffet	Froop Frucht auf Joghurt Kirsch Banane siehe Verpackung am Lebensmittel
Donnerstag	Hamburger Brötchen mit Sesam mit Geflügel-Patty (z.T. fein zerkleinertes Hähnchenfleisch) Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß-sauer, ^{10,11,a,c,f,g,i,k,l} Hamburgersoße und Ketchup ^{siehe Verpackung} frische Salatauswahl vom Buffet	frischer Hamburger Brötchen mit pflanzlicher Frikadelle, Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß-sauer, ^{10,11,a,c,f,g,i,k,l} Hamburgersoße und Ketchup ^{siehe Verpackung} frische Salatauswahl vom Buffet	frische Ananas
Freitag			

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärzt; 7. gewachst; 8. mit Phosphat; 9. mit Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke

Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenerzeugnisse; 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; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse;
m. Schwefeloxid und Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Speiseplan für Euch vom 19.08.2019 - 23.08.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	
Montag	Hot Dog Brötchen ^a Geflügel Wiener Würstchen ^{2,3,4,8,i} Remoulade und Ketchup <small>siehe Verpackung</small> Gurkenscheiben süß-sauer ¹⁰ Röstzwiebeln ^a frische Salatauswahl am Buffet	Hot Dog Brötchen ^a Vegetarische Wiener Würstchen ^{2,3,4,8,i} Remoulade und Ketchup <small>siehe Verpackung</small> Gurkenscheiben süß-sauer ¹⁰ Röstzwiebeln ^a frische Salatauswahl am Buffet	Yogis Frische Pause im Becher Joghurtherzeugnis <small>Allergene siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag	knuspriger Fischfrikadelle paniert <small>a,d,k, aus fein zerkleinertem Seefisch</small> Zitronen- Buttersoße ^g gebratene Kartoffeln ^{3,i} frische Salatauswahl am Buffet	saftiger Maisbratling in Cornflakes Panade ^{a,c,f,i} Zitronen-Buttersoße ^g gebratene Kartoffeln ^{3,i} frische Salatauswahl am Buffet	Honigmelone
Mittwoch	Lasagne Bolognese „italienische Art“ mit Rindfleischsoße, Nudelplatten, Bechamelsoße, und Käse <small>a,c,g,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Gemüselasagne ^{a,c,g,i} (Teigplatten mit Hartweizengrieß, Tomatensoße, Gemüsesoße und Käse) frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst der Saison
Donnerstag	Rinder - Geflügelfrikadelle ^{4,8,a,c,f,g,i} Bratensoße ^{a,i} Fingermöhren ⁱ Kartoffelpüree ^{g,i} frische Salatauswahl am Buffet	Frikadelle von Hirse, Möhren und Weizen ^{a,c,f,i} Spinat Soße ^{a,g,i} Fingermöhren ⁱ Kartoffelpüree ^{g,i}	Pudding mit Vanillegeschmack ^g
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 Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke

Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenerzeugnisse; 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; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse;
m. Schwefeloxid und Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Speiseplan für Euch vom 26.08.2019 - 30.08.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	knusprige Kartoffel Rösti aus frischen Kartoffeln ^{a,c} mit Apfelmus 3, Zitronensäure frische Salatauswahl am Buffet	knusprige Kartoffel Rösti aus frischen Kartoffeln ^{a,c} mit Apfelmus 3, Zitronensäure frische Salatauswahl am Buffet	Flutsch Finger Eis <small>Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag	Putengyros mit Röstzwiebeln ^{3,a} Fladenbrot ^{a,g} Kräuter - Quark Dip ^{g,i} frische Salatauswahl am Buffet	Gemüsestäbchen ^{a,f,g,i} Kräuter - Quark Dip ^{g,i} frische Salatauswahl am Buffet	frischer Apfel aus der Region
Mittwoch	cremiger Kartoffel – Gemüseintopf ^{3,a,i,m} gefüllte Ravioli ^{a,c,f,i} Baguette Brötchen ^a _i frische Salatauswahl am Buffet	cremiger Kartoffel – Gemüseintopf ^{3,a,i,m} gefüllte Ravioli ^{a,c,f,i} Baguette Brötchen ^a frische Salatauswahl am Buffet	Wackelpudding <small>Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Donnerstag	saftiges Schnitzel paniert ^{a,c} mit 8% flüssige Würzung, Schweinefleisch Paprikasoße ^{3,i} Vollkornmakkaroni ^a Geflügelschnitzel auf Anmeldung paniert mit 8% flüssige Würzung ^{a,c} frische Salatauswahl am Buffet	vegetarisches Schnitzel paniert ^{a,c,f} Paprikasoße ^{3,i} Vollkornmakkaroni ^a frische Salatauswahl am Buffet	Milchpudding „Butterkekse“ <small>Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, a,g Kann Spuren von Schalenfrucht enthalten t</small>
Freitag			Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb 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 Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke</p> <p>Allergene: a. Gluten haltiges Weizen und Weizenerzeugnisse; 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; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse; m. Schwefeloxid und Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Speiseplan für Euch vom 02.09.2019 - 06.09.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	bunte Farfalle Nudeln ^a Käsesoße mit Gemüsestreifen ^{1,a,g,i} Frische Salatauswahl vom Buffet	bunte Farfalle Nudeln ^a Käsesoße mit Gemüsestreifen ^{1,a,g,i} Eisberg mit Gurkenraspeln und Kräutern ^{3,5,g,m} Frische Salatauswahl vom Buffet	Strudel Pudding Dessert <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag	knuspriger MSC Seelachs in Krosspanade ^{a,d} <small>Seelachstücken zusammengefügt in Panade</small> Möhren-Ingwersoße ^g Langkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet	gedämpfte Getreideklößchen mit Roggen, Weizen und Kerbel ^{a,c,f,i} Möhren-Ingwersoße ^g Langkornreis Frische Salatauswahl vom Buffet	Berliner mit Mehrfruchtfüllung ^{a,c,g}
Mittwoch	saftiger Hähnchenschenkel Geflügelsoße ^{a,g} Kaisergemüse ⁱ (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Kartoffeln ³ Frische Salatauswahl vom Buffet	saftiger Taler mit roten Linsen ^{c,g,i,k} Kräutersoße ^{a,g} Kaisergemüse ⁱ (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Kartoffelpüree ^g Frische Salatauswahl vom Buffet	Honigmelone
Donnerstag	saftiger Hackbraten vom Rinder - Geflügel ^{4,8,a,c,f,g,i} Bratensoße ^{a,i} Kartoffeln ³ und Erbsen- Möhregemüse Frische Salatauswahl vom Buffet	gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung ^g Erbsen - Möhregemüse Chili - Quark Dip ^g Frische Salatauswahl vom Buffet	Schoko-Pudding mit Sahne ^g
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 Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke

Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenerzeugnisse; 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; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse; m. Schwefeloxid und Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Speiseplan für Euch vom 09.09.2019 - 13.09.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	feurige Pizzasuppe mit Rinderhackfleisch, Paprika, Mais Zwiebeln und Kartoffeln ^{3,a,i} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Hafer,} frische Salatauswahl am Buffet	Gemüseintopf mit Gries-Klößchen ^{a,c} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Hafer,} frische Salatauswahl am Buffet	Schokoladen Schaumküsse mit Fettglasur ^{a,c,f,g}
Dienstag	Spiralnudeln ^a Tomaten-Kräutersoße ^a geriebener Gouda ^{1,g} frische Salatauswahl am Buffet	Spiralnudeln ^a Tomaten-Kräutersoße ^a geriebener Gouda ^{1,g} frische Salatauswahl am Buffet	Froop Frucht auf Joghurt Kirsch Banane ^{siehe Verpackung am Lebensmittel}
Mittwoch	Hähnchen-Innenfilet paniert ^{a,g,k} <small>Hähnchenbrustfilets paniert, flüssige Würzung</small> Paprikasoße ^{3,a,i} Langkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Gemüselasagne ^{a,c,g,i} (Teigplatten mit Gemüsesoße und Käse) Tomatensoße mit Stücken ^a frische Salatauswahl am Buffet	Apfelmus ^{3, und Citronensäure}
Donnerstag	Bifteki „griechischer Art“ ^{1,c,f,g} <small>(mit Rindfleisch z.T. fein zerkleinert mit Käse und Tomaten.)</small> Kartoffelpüree ^g Kohlrabi in heller Soße ^{a,g,i} frische Salatauswahl am Buffet	vegetarische Bifteki „griechische Art“ ^{a,c,f,g,i} Kartoffelpüree ^g Kohlrabi in heller Soße ^{a,g,i} frische Salatauswahl am Buffet	Gries-Pudding mit Zimt und Zucker ^{a,g, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,}
Freitag			Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb 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 Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke</p> <p>Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenerzeugnisse; 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; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse; m. Schwefeloxid und Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p>			

Speiseplan für Euch vom 16.09.2019 – 20.09.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	<p>Frische Pizza „Salami“ mit Tomatensoße und Käse überbacken <small>2,3, Pökelsalz, a,g, Weizen</small></p> <p>frische Salatauswahl vom Buffet</p>	<p>Frische Pizza „Margherita“ mit Tomatensoße und Käse überbacken <small>a,g, Weizen</small></p> <p>frische Salatauswahl vom Buffet</p>	<p>Eisbecher „Fürst Pückler Art“ <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small></p>
Dienstag	<p>Hähnchen Geschnetzeltes in Geflügelsoße <small>3,a,g</small> 8% flüssige Würzung Eierspätzle <small>a,c</small> bunte Möhrenscheiben <small>i</small> <small>gelbe und orange Möhren</small></p> <p>frische Salatauswahl vom Buffet</p>	<p>Gemüseragout in Rahmsoße <small>a,g</small> Eierspätzle <small>a,c</small> bunte Möhrenscheiben <small>i</small> <small>gelbe und orange Möhren</small></p> <p>frische Salatauswahl vom Buffet</p>	<p>frischer Apfel aus der Region</p>
Mittwoch	<p>Cevapcici aus Rindfleisch <small>a,c,k</small> rote Balkansoße <small>a</small> Langkornreis</p> <p>frische Salatauswahl vom Buffet</p>	<p>Cevapcici Vegetarisch <small>a,c,f,g,i</small> rote Balkansoße <small>a</small> Langkornreis</p> <p>frische Salatauswahl vom Buffet</p>	<p>Joghurt - Creation „Melone“ <small>a,g,10</small></p>
Donnerstag	<p>deftige Hähnchenbrust natur <small>8% flüssige Würzung</small> Zwiebelsoße <small>3,a,g</small> Kartoffeln <small>3</small> Blumenkohl in heller Rahmsoße <small>a,c,f,g,i</small></p> <p>frische Salatauswahl vom Buffet</p>	<p>pikanter Toskana-Bratling <small>a,c,f,g,i</small> Zwiebelsoße <small>3,a,g</small> Kartoffeln <small>3</small> Blumenkohl mit heller Rahmsoße <small>a,c,f,g,i</small></p> <p>frische Salatauswahl vom Buffet</p>	<p>Wassermelone oder frischer Obst der Saison</p>
Freitag			<p>Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb 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 Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. coffeinhaltig; 19. Stärke

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; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse;
m. Schwefeloxid und Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Speiseplan für Euch vom 23.09.2019 - 27.09.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	deftige Bratwurst 3,4,8schweinefleisch,c,f,g,i,k Bratensoße a,i Kartoffelpüree g,i Fingermöhren i Geflügelwurst auf Anmeldung 3,4,8,c,f,g,i,k frische Salatauswahl am Buffet	Paprikaschote gefüllt mit Kartoffel und Soja und Reis a,g,f,i Ebly - Zartweizen a Paprikasoße 3,i frische Salate vom Buffet	süßer Quark 10,g mit Schoko - Müsli zum selbst nehmen Müsli: Inhaltsstoffe siehe extra Aushang
Dienstag	Rinderbolognese mit Zwiebeln und Tomatensoße a Spaghetti a geriebener Goudakäse 1,g frische Salatauswahl am Buffet	Sojabolognese a, mit Sojasplitter Spaghetti a geriebener Goudakäse 1,g frische Salate vom Buffet	Buttermilchdessert siehe Verpackung am Lebensmittel
Mittwoch	Alaska Seelachs „Meuniere“ MSC Alaska Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt a,d,g Kartoffeln 3 Kräuter – Dill - Soße a,g,i frische Salatauswahl am Buffet	Kartoffel - Gemüsepfanne 3,5,m Kräutersoße a,g,i frische Salate vom Buffet	Donut mit Fettglasur und Schokoladenstreusel a,c,f,g
Donnerstag	Hühnerfrikassee in Rahmsoße a,g Langkornreis Erbsengemüse i frische Salatauswahl am Buffet	Blumenkohl – Käse-Medaillon paniert a,c,g,i Gemüse-Sahnesoße a,g,i Langkornreis Erbsengemüse i frische Salate vom Buffet	frische Banane
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 Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke

Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenerzeugnisse; 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; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse;
m. Schwefeloxid und Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Speiseplan für Euch vom 30.09.2019 - 04.10.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Geflügelbällchen ^{a,c,g,k} aus z. T. fein zerkleinertem Putenfleisch mit 8% flüssige Würzung Geflügelsoße ^{3,a,g} Tomatenreis, Sommergemüse ⁱ Blumenkohl, Karotten, Brechbohnen, Erbsen frische Salatauswahl am Buffet	Gemüsenugets ^{2,a,c,g,i} süß - saure Soße ^{a,f,i,k,l} Tomatenreis Sommergemüse ⁱ Blumenkohl, Karotten, Brechbohnen, Erbsen frische Salatauswahl am Buffet	Schokoladen - Pudding mit Sahne ^g
Dienstag	Hähnchenbrustfilet paniert ^{a,c,i,k} mit 8% flüssige Würzung Paprikasoße ^{3,i} gebratene Kartoffeln ³ frische Salatauswahl am Buffet	frischer Gemüsespieß Paprikasoße ^{3,i} gebratene Kartoffeln ³ frische Salatauswahl am Buffet	„Jovel“ Fruchtjoghurt im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
Mittwoch	knusprige Fischstäbchen ^{a,d} aus Seefischfilet aus Blöcken geschnitten gelbe Rahmsoße mit Kurkuma ^{a,g,i} Langkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Gemüsegratin mit Käse überbacken ^{1,2,g} gelbe Rahmsoße mit Kurkuma ^{a,g,i} Langkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Frischer Apfel aus der Region
Donnerstag Feiertag	Deftiger Erbseneintopf ⁱ Wiener Würstchen im Natursaitling ^{2,3,4,8,i} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Hafer,} Geflügelbockwurst auf Anmeldung ^{2,3,4,8,i} frische Salatauswahl am Buffet	Erbseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Möhren und frischen Kräutern ^{i,3} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Hafer,} frische Salatauswahl am Buffet	Wackelpudding im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
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 Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke
Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenerzeugnisse; 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; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse;
m. Schwefeloxid und Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Speiseplan für Euch vom 07.10.2019 - 11.10.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Makkaroni-Auflauf ^a mit Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Mais Lauch und Käse ^{1,g} dazu eine pikante Paprika-Tomatensoße ^{a,g} frische Salatauswahl am Buffet	Makkaroni-Auflauf ^a mit Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Mais Lauch und Käse ^{1,g} dazu eine pikanten Paprika-Tomatensoße ^{a,g} frische Salatauswahl vom Buffet	Froop Frucht auf Joghurt Kirsch Banane <i>siehe Verpackung am Lebensmittel</i>
Dienstag	Hamburger Brötchen mit Sesam mit Geflügel-Patty (z.T. fein zerkleinertes Hähnchenfleisch) Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß-sauer, ^{10,11,a,c,f,g,i,k,l} Hamburgersoße und Ketchup <i>siehe Verpackung</i> frische Salatauswahl am Buffet	frischer Hamburger Brötchen mit pflanzlicher Frikadelle, Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß-sauer, ^{10,11,a,c,f,g,i,k,l} Hamburgersoße und Ketchup <i>siehe Verpackung</i> frische Salatauswahl am Buffet	frische Ananas
Mittwoch	cremiger Kartoffel – Gemüse Eintopf ^{3,a,i,m} Geflügelwurst in Scheiben ^{2,3,4,8,c,f,g,i,k} Baguette Brötchen ^a frische Salatauswahl am Buffet	cremiger Kartoffel – Gemüse Eintopf ^{3,a,i,m} Gemüsebällchen ^{a,c,f,i} Baguette Brötchen ^a frische Salatauswahl am Buffet	süßer Bananen Quark ⁹
Donnerstag	Geflügelragout in fruchtiger Currysoße ^{a,f,i,k,l} Langkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Getreidebällchen mit Ananas und Gemüwestreifen ^{2,4,a,f,Gerste, Hafer} fruchtige Currysoße ^{a,f,i,k,l} Langkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Eis Happen <i>siehe Verpackung am Lebensmittel</i>
Freitag			Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb 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 Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke</p> <p>Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenerzeugnisse; 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; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse; m. Schwefeloxid und Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Speiseplan für Euch vom 14.10.2019 - 18.10.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Lasagne Bolognese „italienische Art“ mit Rindfleischsoße, Nudelplatten, Bechamelsoße, und Käse <small>a,f,g,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Gemüselasagne <small>a,c,g,i</small> (Teigplatten mit Hartweizengrieß, Tomatensoße, Gemüsesoße und Käse frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst der Saison
Dienstag	Rinder - Geflügelfrikadelle <small>4,8,a,c,f,g,i</small> Bratensoße <small>a,i</small> Fingermöhren <small>i</small> Kartoffelpüree <small>g,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Frikadelle von Hirse, Möhren und Getreide <small>a,c,f,i</small> Spinat Soße <small>a,g,i</small> Fingermöhren <small>i</small> Kartoffelpüree <small>g,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Pudding mit Vanillegeschmack <small>g</small>
Mittwoch	Hot Dog Brötchen <small>a</small> Geflügel Wiener Würstchen <small>2,3,4,8,i</small> Remoulade und Ketchup <small>siehe Verpackung</small> Gurkenscheiben süß-sauer ¹⁰ Röstzwiebeln <small>a</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Hot Dog Brötchen <small>a</small> Vegetarische Wiener Würstchen <small>1,a,c,g</small> Remoulade und Ketchup <small>siehe Verpackung</small> Gurkenscheiben süß-sauer ¹⁰ Röstzwiebeln <small>a</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Yogis Frische Pause im Becher Joghurtherzeugnis <small>Allergene siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Donnerstag	knuspriger Fischfrikadelle paniert <small>a,d,k, aus fein zerkleinertem Seefisch</small> Zitronen- Buttersoße <small>g</small> gebratene Kartoffeln <small>3,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	saftiger Maisbratling in Cornflakes Panade <small>a,c,f,i</small> Zitronen-Buttersoße <small>g</small> gebratene Kartoffeln <small>3,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Honigmelone
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 Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke

Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenerzeugnisse; 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; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse;
m. Schwefeloxid und Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Speiseplan für Euch vom 21.10.2019 - 25.10.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	cremiger Kartoffel – Gemüse Eintopf ^{3,a,i,m} gefüllte Ravioli ^{a,c,f,i} Baguette Brötchen ^a frische Salatauswahl am Buffet	cremiger Kartoffel – Gemüse Eintopf ^{3,a,i,m} gefüllte Ravioli ^{a,c,f,i} Baguette Brötchen ^a frische Salatauswahl am Buffet	Wackelpudding Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel
Dienstag	saftige Schnitzel paniert ^{a,c} mit 8% flüssige Würzung, Schweinefleisch Paprikasoße ^{3,i} Vollkornmakkaroni ^a Geflügelschnitzel auf Anmeldung paniert mit 8% flüssige Würzung ^{a,c} frische Salatauswahl am Buffet	vegetarisches Schnitzel paniert ^{a,c,f} Paprikasoße ^{3,i} Vollkornmakkaroni ^a frische Salatauswahl am Buffet	Pudding Butterkese Milchpudding „Butterkese“ Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, a,g Kann Spuren von Schalenfrucht enthalten
Mittwoch	knusprige Kartoffel Rösti aus frischen Kartoffeln ^{a,c} mit Apfelmus ³ , Zitronensäure frische Salatauswahl am Buffet	knusprige Kartoffel Rösti aus frischen Kartoffeln ^{a,c} mit Apfelmus ³ , Zitronensäure frische Salatauswahl am Buffet	Flutsch Finger Eis Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel
Donnerstag	Putengyros mit Röstzwiebeln ^{3,a} Fladenbrot ^{a,g} Kräuter -Quark Dip ^{g,i} frische Salatauswahl am Buffet	Sesam-Karotten-Stäbchen ^{a,f,g,i} Kräuter- Quark Dip ^{g,i} frische Salatauswahl am Buffet	frischer Apfel aus der Region
Freitag			Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb 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 Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke</p> <p>Allergene: a. Gluten haltiges Weizen und Weizenerzeugnisse; 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; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse; m. Schwefeloxid und Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p>			

Speiseplan für Euch vom 28.10.2019 - 01.11.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	saftiger Hähnchenschenkel Geflügelsoße ^{a,g} Kaisergemüse ⁱ (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Kartoffelpüree ³ frische Salatauswahl am Buffet	saftiger Taler mit roten Linsen ^{c,g,i,k} Kräutersoße ^{a,g} Kaisergemüse ⁱ (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Kartoffelpüree ^g frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst der Saison
Dienstag	saftiger Hackbraten vom Rinder - Geflügel ^{4,8,a,c,f,g,i} Bratensoße ^{a,i} Kartoffeln ³ und Erbsen- Möhrengemüse frische Salatauswahl am Buffet	gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung ^g Erbsen - Möhrengemüse Chili - Quark Dip ^g frische Salatauswahl am Buffet	Schoko-Pudding mit Sahne ^g
Mittwoch	bunte Farfalle Nudeln ^a Käsesoße mit Gemüsestreifen ^{1,a,g,i} frische Salatauswahl am Buffet	bunte Farfalle Nudeln ^a Käsesoße mit Gemüsestreifen ^{1,a,g,i} frische Salatauswahl am Buffet	Strudel Pudding Dessert siehe Verpackung am Lebensmittel
Donnerstag Feiertag	knuspriger MSC Seelachs in Krosspanade ^{a,d} Seelachstücken zusammengefügt in Panade Möhren-Ingwersoße ^g Langkornreis frische Salatauswahl am Buffet	gedämpfte Getreideklößchen mit Kerbel ^{a,c,f,i} Möhren-Ingwersoße ^g Langkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Berliner mit Mehrfruchtfüllung ^{a,c,g}
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 Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke

Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenerzeugnisse; 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; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse;
m. Schwefeloxid und Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Speiseplan für Euch vom 04.11.2019 - 08.11.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Hähnchen-Innenfilet paniert ^{a,g,k} Hähnchenbrustfilets paniert, flüssige Würzung Paprikasoße ^{3,a,i} Langkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Gemüselasagne ^{a,c,g,i} (Teigplatten mit Hartweizengrieß Gemüsesoße und Käse) Tomatensoße mit Stücken ^a frische Salatauswahl am Buffet	Apfelmus 3 und Zitronensäure
Dienstag	Bifteki „griechischer Art“ ^{1,c,f,g} (mit Rindfleisch z.T. fein zerkleinert mit Käse und Tomaten,) Kartoffelpüree ^g Kohlrabi in heller Soße ^{a,g,i} frische Salatauswahl am Buffet	vegetarische Bifteki „griechische Art“ ^{a,c,f,g,i} Kartoffelpüree ^g Kohlrabi in heller Soße ^{a,g,i} frische Salatauswahl am Buffet	Gries-Pudding mit Zimt und Zucker ^{a,g, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,}
Mittwoch	feurige Pizzasuppe mit Rinderhackfleisch, Paprika, Mais Zwiebeln und Kartoffeln ^{3,a,i} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Hafer,} frische Salatauswahl am Buffet	Gemüseintopf mit Gries-Klößchen ^{a,c} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Hafer,} frische Salatauswahl am Buffet	Schokoladenschauküsse mit Fettglasur ^{a,c,f,g,}
Donnerstag	Spiralnudeln ^a Soja - Tomaten-Kräutersoße ^a geriebener Gouda ^{1,g} frische Salatauswahl am Buffet	Spiralnudeln ^a Soja - Tomaten-Kräutersoße ^a geriebener Gouda ^{1,g} frische Salatauswahl am Buffet	Froop Frucht auf Joghurt Kirsch Banane ^{siehe Verpackung am Lebensmittel}
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 Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke

Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenerzeugnisse; 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; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse;
m. Schwefeloxid und Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

Speiseplan für Euch vom 11.11.2019 - 15.11.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Cevapcici aus Rindfleisch ^{a,c,k} rote Balkansoße ^a Langkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Cevapcici Vegetarisch ^{a,c,f,g,i} rote Balkansoße ^a Langkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Joghurt - Creation "Melone" ^{a,g,10}
Dienstag	deftige Hähnchenbrust natur ^{8% flüssige Würzung} Zwiebelsoße ^{3,a,g} Kartoffeln ³ Blumenkohl in heller Rahmssoße ^{a,c,f,g,i} frische Salatauswahl vom Buffet	pikanter Toskana-Bratling ^{a,c,f,g,i} Zwiebelsoße ^{3,a,g} Kartoffeln ³ Blumenkohl mit heller Rahmssoße ^{a,c,f,g,i} frische Salatauswahl vom Buffet	Wassermelone oder frisches Obst der Saison
Mittwoch	Frische Pizza „Salami“ mit Tomatensoße und Käse überbacken ^{2,3, Pökelsalz, a,g, Weizen} frische Salatauswahl vom Buffet	Frische Pizza „Margherita“ mit Tomatensoße und Käse überbacken ^{a,g, Weizen} frische Salatauswahl vom Buffet	Eisbecher „Fürst Pückler Art“ ^{siehe Verpackung am Lebensmittel}
Donnerstag	Hähnchen Geschnetzeltes in Geflügelsoße ^{3,a,g} ^{8% flüssige Würzung} Eierspätzle ^{a,c} bunte Möhrenscheiben ⁱ ^{gelbe und orange Möhren} frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüseragout in Rahmssoße ^{a,g} Eierspätzle ^{a,c} bunte Möhrenscheiben ⁱ ^{gelbe und orange Möhren} frische Salatauswahl vom Buffet	frischer Apfel aus der Region
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 Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke
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; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse;
 m. Schwefeloxid und Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Speiseplan für Euch vom 18.11.2019 - 22.11.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Alaska Seelachs „Meuniere“ MSC Alaska Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt a,d,g Kartoffeln ³ Kräuter – Dill - Soße a,g,i frische Salatauswahl vom Buffet	Kartoffel - Gemüsepfanne ^{3,5,m} Kräutersoße a,g,i frische Salatauswahl vom Buffet	Donut mit Fettglasur und Schokoladenstreusel a,c,f,g
Dienstag	Hühnerfrikassee in Rahmsoße a,g Langkornreis Erbsengemüse ⁱ frische Salatauswahl vom Buffet	Blumenkohl – Käse-Medaillon paniert a,c,g,i,1 Gemüse-Sahnesoße a,g,i Langkornreis Erbsengemüse ⁱ frische Salatauswahl vom Buffet	frische Banane
Mittwoch	deftige Bratwurst ^{3,4,8} Schweinefleisch ,c,f,g,i,k Bratensoße a,i Kartoffelpüree ^{9,i} Fingermöhren ⁱ Geflügelwurst auf Anmeldung ^{3,4,8,c,f,g,i,k} frische Salatauswahl vom Buffet	gefüllte Paprikaschote mit Getreide und Reis a,g,f,i Ebly - Zartweizen ^a Paprikasoße ^{3,i} frische Salatauswahl vom Buffet	süßer Quark ^{10,g} mit Schoko - Müsli zum selbst nehmen Müsli Inhaltstoffe siehe extra Aushang
Donnerstag	Rinderbolognese mit Zwiebeln und Tomatensoße ^a Spaghetti ^a geriebener Goudakäse ^{1,g} frische Salatauswahl vom Buffet	Sojabolognese a,f mit Sojasplitter Spaghetti ^a geriebener Goudakäse ^{1,g} frische Salatauswahl vom Buffet	Buttermilchdessert siehe Verpackung am Lebensmittel
Freitag			

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärzt; 7. gewachst; 8. mit Phosphat; 9. mit Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. coffeinhaltig; 19. Stärke
Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenerzeugnisse; 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; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse;
 m. Schwefeloxid und Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Speiseplan für Euch vom 25.11.2019- 29.11.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	knusprige Fischstäbchen ^{a,d} aus Seefischfilet aus Blöcken geschnitten gelbe Rahmsoße mit Kurkuma ^{a,g,i} Langkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüsegratin mit Käse überbacken ^{1,2,g} gelbe Rahmsoße mit Kurkuma ^{a,g,i} Langkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	frischer Apfel aus der Region
Dienstag	Deftiger Erbseneintopf ¹ Wiener Würstchen im Natursaitling ^{2,3,4,8,i} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Hafer,} Geflügelbockwurst auf Anmeldung ^{2,3,4,8,i} frische Salatauswahl vom Buffet	Erbseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Möhren und frischen Kräutern ^{i,3} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Hafer,} frische Salatauswahl vom Buffet	Götterspeise <i>siehe Verpackung am Lebensmittel</i>
Mittwoch	Geflügelbällchen ^{a,c,g,k} aus z. T. fein zerkleinertem Putenfleisch mit 8% flüssige Würzung Geflügelsoße ^{3,a,g} Tomatenreis, Sommergemüse ⁱ Blumenkohl, Karotten, Brechbohnen, Erbsen frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüsenuggets ^{2,a,c,g,i} mit einer Süß - sauren Soße ^{a,f,i,k,l} Tomatenreis Sommergemüse ^g Blumenkohl, Karotten, Brechbohnen, Erbsen frische Salatauswahl vom Buffet	Schoko - Pudding mit Sahne ⁹
Donnerstag	Hähnchenbrustfilet paniert ^{a,c,i,k} mit 8% flüssige Würzung Paprikasoße ^{3,i} gebratene Kartoffeln ³ frische Salatauswahl vom Buffet	frischer Gemüsespieß Paprikasoße ^{3,i} gebratene Kartoffeln ³ frische Salatauswahl vom Buffet	„Jovel“ Fruchtjoghurt im Becher <i>siehe Verpackung am Lebensmittel</i>
Freitag			

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärzt; 7. gewachst; 8. mit Phosphat; 9. mit Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke

Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenerzeugnisse; 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; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse;
m. Schwefeloxid und Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek