

# Speiseplan für Euch vom 18.02.2019 - 22.02.2019



| Tag               | Menü 1   | Vegetarisch  | Dessert  |
|-------------------|--|--|--|
| <b>Montag</b>     | Geflügelbällchen <sup>a,c,g,k</sup> aus z. T. fein zerkleinertem<br>Putenfleisch mit 8% flüssige Würzung<br>Geflügelsoße <sup>3,a,g</sup> Tomatenreis,<br>Sommergemüse <sup>i</sup><br>Blumenkohl, Karotten, Brechbohnen, Erbsen<br>frische Salatauswahl am Buffet | Gemüsenuggets <sup>2,a,c,g,i</sup><br>Süß - saure Soße <sup>a,f,i,k,l</sup><br>Tomatenreis<br>Sommergemüse <sup>i</sup><br>Blumenkohl, Karotten, Brechbohnen, Erbsen<br>frische Salatauswahl am Buffet | Schokoladen - Pudding mit Sahne <sup>9</sup>                                       |
| <b>Dienstag</b>   | Hähnchenbrustfilet paniert<br><sup>a,c,i,k</sup> mit 8% flüssige Würzung<br>Paprikasoße <sup>3,i</sup><br>gebratene Kartoffeln <sup>3</sup><br>frische Salatauswahl am Buffet  | frischer Gemüsespieß<br>Paprikasoße <sup>3,i</sup><br>gebratene Kartoffeln <sup>3</sup><br>frische Salatauswahl am Buffet  | „Jovel“<br>Fruchtjoghurt im Becher<br>siehe Verpackung am Lebensmittel             |
| <b>Mittwoch</b>   | knusprige Fischstäbchen <sup>a,d</sup><br>aus Seefischfilet aus Blöcken geschnitten<br>gelbe Rahmsoße mit Kurkuma <sup>a,g,i</sup><br>Langkornreis<br>frische Salatauswahl am Buffet   | Gemüsegratin mit Käse überbacken <sup>1,2,g</sup><br>gelbe Rahmsoße mit Kurkuma <sup>a,g,i</sup><br>Langkornreis<br>frische Salatauswahl am Buffet   | Fruchtcocktail <sup>10</sup>   |
| <b>Donnerstag</b> | Deftiger Erbseneintopf <sup>i</sup><br>Wiener Würstchen im Natursaitling <sup>2,3,4,8,i</sup><br>Mehrkornbrot <sup>a,f, Weizen Gerste, Hafer,</sup><br>Geflügelbockwurst auf Anmeldung<br><sup>2,3,4,8,i</sup><br>frische Salatauswahl am Buffet                   | Erbseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie,<br>Möhren und frischen Kräutern <sup>i,3</sup><br>Mehrkornbrot <sup>a,f, Weizen Gerste, Hafer,</sup><br>frische Salatauswahl am Buffet                         | Wackelpudding im Becher<br>siehe Verpackung am Lebensmittel                        |
| <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 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