

Speiseplan für Euch vom 22.04.2024 bis 25.04.2024



W1

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	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	Buttermilchdessert Limette und Blaubeere <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag	Hähnchen Geschnetzeltes in Geflügelsoße <small>3,a,g</small> 8% flüssige Würzung Eierspätzle <small>a,c</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüseragout in Rahmsoße <small>a,g</small> Eierspätzle <small>a,c</small> frische Salatauswahl vom Buffet	frisches Obst
Mittwoch	Cevapcici aus Rindfleisch <small>a</small> rote Balkansoße <small>a</small> Röstiecken frische Salatauswahl vom Buffet	Cevapcici Vegetarisch <small>a,c,f,g,i</small> rote Balkansoße <small>a</small> Röstiecken frische Salatauswahl vom Buffet	Nusspudding Im Becher <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Donnerstag	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 <small>,c,i</small> dazu ein Dinkel-Grieß Brötchen <small>a(Weizen,Dinkel,Roggen),k</small> 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 29.04.2024 bis 02.05.2024



W2

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Bratwurst (Geflügelfleisch) ^{g,i} Schweinebratwurst auf Anmeldung 3,8,c,f,g,i,k Bratensoße ^{a,i} Kartoffelpüree ^g frische Salatauswahl am Buffet	Reis-Gemüserösti ^{a,c,f,i} aus Reis, Kohlrabi, Möhren, Soja Kürbissoße ^{a,g} frische Salatauswahl vom Buffet	Frisches Obst
Dienstag	Rinderbolognese mit Zwiebeln und Tomatensoße ^a Spaghetti ^a geriebener Goudakäse ^{1,g} frische Salatauswahl am Buffet	Soja-Bolognese ^{a,f} Spaghetti ^a geriebener Goudakäse ^{1,g} frische Salatauswahl vom Buffet	Milchreis <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Mittwoch	Feiertag		
Donnerstag	Hühnerfrikassee in Rahmsoße ^{a,g} Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Blumenkohl – Käse-Medaillon paniert ^{a,c,g} Gemüse-Sahnesoße ^{a,g,i} Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Donut mit Schokoladenstreusel <small>a,c,f,g</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 Süßungsmitteln; 10. enthält eine Phenylalaninquelle</p> <p>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</p>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Speiseplan für Euch vom 06.05.2024 bis 09.05.2024



W3

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Geflügelfrikadelle ^{a,c,g,j} aus z.T. fein zerkleinertem Geflügelfleisch Rahmsoße ^{a,g} Fusilli Nudeln ^a frische Salatauswahl am Buffet	Gemüsenuggets ^{a,g} Kräuter Dip ^g Fusilli Nudeln ^a frische Salatauswahl am Buffet	Frisches Obst
Dienstag	Hähnchenbrustfilet paniert ^a Schweinefleisch auf Anmeldung ^a Paprikasoße ^{3,a,i} gebratene Kartoffeln ³ frische Salatauswahl am Buffet	Vegetarisches Schnitzel ^a Paprikasoße ^{3,a,i} gebratene Kartoffeln ³ frische Salatauswahl am Buffet	„Jovel“ Fruchtjoghurt im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
Mittwoch	Paniertes Seelachsfilet ^{a,d,j} aus Seefischfilet aus Blöcken geschnitten gelbe Rahmsoße mit Kurkuma ^{a,g,i} Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Gemüsegratin mit Käse überbacken ^{1,2,g} gelbe Rahmsoße mit Kurkuma ^{a,g,i} Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Frisches Obst
Donnerstag	Feiertag		
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 Süßungsmitteln; 10. enthält eine Phenylalaninquelle</p> <p>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</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
Montag	Pasta Teller mit Penne ^a und geriebenen Käse ^{1,g} dazu eine Paprika-Tomatensoße ^{a,g} frische Salatauswahl vom Buffet	Pasta Teller mit Penne ^a und geriebenen Käse ^{1,g} dazu eine Paprika-Tomatensoße ^{a,g} frische Salatauswahl vom Buffet	Frucht Dessert Erdbeere ⁹
Dienstag	Hamburger Brötchen mit Sesam mit Rindfleisch, Eisbergsalat, Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß-sauer ^{9,a,c,f,g,i,k,l} Hamburgersoße und Ketchup ^{siehe Verpackung} frische Salatauswahl am Buffet	Hamburger Brötchen mit vegetarischem Patty, Eisbergsalat, Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß-sauer ^{9,a,c,f,g,i,k,l} Hamburgersoße und Ketchup ^{siehe Verpackung} frische Salatauswahl am Buffet	Frisches Obst
Mittwoch	Kartoffel – Gemüse Eintopf ^{3,a,i} Geflügelwurst in Scheiben ^{2,i} Baguette-Weizen Brötchen ^a Schweinefleisch auf Anmeldung ^{2,3,8,i} frische Salatauswahl am Buffet	Kartoffel – Gemüse Eintopf ^{3,a,i} Gemüsebällchen ^{a,c,f,i} Baguette-Weizen Brötchen ^a frische Salatauswahl am Buffet	Eis Becher Vanille ^{siehe Verpackung am Lebensmittel}
Donnerstag	Geflügelragout in Rahmsoße ^{a,g,i} Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Getreidebällchen ^{2,a,f} fruchtige Currysoße mit Ananas und Gemüstreifen ^{a,f,g,i,l} Vollkornreis 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 20.05.2024 bis 23.05.2024



W5

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Feiertag		
Dienstag	Ferien		
Mittwoch	Geflügel Wiener Würstchen ^{2,3,i,j} dazu Rahmkartoffeln ^{3,g} frische Salatauswahl vom Buffet	Vegetarische Wiener Würstchen ^{1,a,c,g} dazu Rahmkartoffeln ^{3,g} frische Salatauswahl vom Buffet	Frisches Obst
Donnerstag	Fischfrikadelle (Seefisch fein zerkleinert und paniert) ^{a,d,k} Zitronen- Buttersoße ^g Vollkorn Reis frische Salatauswahl am Buffet	Maisbratling in Cornflakes Panade ^{a,c,f,i} Zitronen-Buttersoße ^g 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>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</p> <p>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 Sulfid; 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
Montag	Möhren- Kartoffel – Gemüse Eintopf ^{3,a,i,m} dazu ein Weizenbrötchen ^a frische Salatauswahl am Buffet	Möhren- Kartoffel – Gemüse Eintopf ^{3,a,i,m} dazu ein Weizenbrötchen ^a frische Salatauswahl am Buffet	Sahnejoghurt siehe Verpackung am Lebensmittel
Dienstag	Paniertes Schnitzel ^a mit 8% flüssige Würzung, Geflügelfleisch Paprikasoße ^{3,i} Vollkornmakkaroni ^a Schweinefleisch 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	Frisches Obst
Mittwoch	Kartoffel Rösti ^{a,c} mit Apfelmus ³ frische Salatauswahl am Buffet	Kartoffel Rösti ^{a,c} mit Apfelmus ³ frische Salatauswahl am Buffet	Milchpudding „Schoko“ im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
Donnerstag	Putengyros ^{3,a} mit Krautsalat ⁹ dazu kleine Kartoffeln Kräuter-Quark Dip ^{9,i,j} frische Salatauswahl am Buffet	Sesam-Karotten-Stäbchen ^{a,i,k} Kräuter-Quark Dip ^{9,i,j} kleine Kartoffeln 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 Sulfid; m..Lupinen und Lupinerzeugnisse n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

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 siehe Verpackung am Lebensmittel
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 siehe Verpackung am Lebensmittel
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 Süßungsmitteln; 10. enthält eine Phenylalaninquelle</p> <p>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</p>			

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 (Weizen,Roggen,Hafer,Dinkel) frische Salatauswahl am Buffet	Gemüse Eintopf ^{3,i} dazu ein Mehrkornbrötchen ^a (Weizen,Roggen,Hafer,Dinkel) 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

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
<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 Süßungsmitteln; 10. enthält eine Phenylalaninquelle</p> <p>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</p>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek