

Speiseplan für Euch vom 04.12.2023 – 07.12.2023



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	Buttermilch Mango ^{e,g}
Dienstag	knusprige Fischfrikadelle ^{a,d,k} , aus fein zerkleinertem Seefisch Zitronen- Buttersoße ^g Vollkorn Reis frische Salatauswahl am Buffet	saftiger Maisbratling in Cornflakes Panade ^{a,c,f,i} Zitronen-Buttersoße ^g Vollkorn Reis frische Salatauswahl am Buffet	frische Honigmelone oder frisches Obst der Saison
Mittwoch	Lasagne Bolognese „italienische Art“ mit Rindfleischsoße, Nudelplatten, Bechamelsonsoße, und Käse ^{a,c,g,i} 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} Kartoffelpüree ^{g,i} frische Salatauswahl am Buffet	Frikadelle von Hirse, Möhren und Weizen ^{a,c,f,i} Spinat Soße ^{a,g,i} Kartoffelpüree ^{g,i}	Pudding mit Vanillegeschmack im Becher <small>Allergene 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 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

Speiseplan für Euch vom 11.12.2023 – 14.12.2023



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	Eisbecher mit Bananen-Eiscreme <small>Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag	saftiges Putengyros ^{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 Möhren-Kartoffel – Gemüse Eintopf ^{3,a,i,m} Baguette Brötchen ^a frische Salatauswahl am Buffet	cremiger Möhren-Kartoffel – Gemüse Eintopf ^{3,a,i,m} 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 <small>paniert mit 8% flüssige Würzung ^{a,c}</small> frische Salatauswahl am Buffet	vegetarisches Schnitzel paniert ^{a,c,f} Paprikasoße ^{3,i} Vollkornmakkaroni ^a frische Salatauswahl am Buffet	Milchpudding „Schoko“ im Becher <small>Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel</small> t
Freitag			
<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;</p> <p>m. Schwefeloxid und Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Speiseplan für Euch vom 18.12.2023 – 21.12.2023



Tag	Menü 1	Vegetarisch	
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} frische Salatauswahl vom Buffet	Strudel Pudding Dessert siehe Verpackung am Lebensmittel
Dienstag	knuspriger MSC Seelachs in Kross-Panade ^{a,d} Seelachstücken zusammengefügt in Panade Möhren-Ingwersoße ^g Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	gedämpfte Getreideklößchen mit Roggen, Weizen und Kerbel ^{a,c,f,i} Möhren-Ingwersoße ^g Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Berliner mit Mehrfruchtfüllung ^{a,c,g}
Mittwoch	saftiger Hähnchenschenkel Geflügelsoße ^{a,g} Kartoffelpüree ³ frische Salatauswahl vom Buffet	saftiger Taler mit roten Linsen ^{c,g,i,k} Kräutersoße ^{a,g} Kartoffelpüree ^g frische Salatauswahl vom Buffet	frische Honigmelone oder frisches Obst der Saison
Donnerstag	saftige Frikadelle vom Schwein oder aus Rinder-Geflügelfleisch ^{,8,a,c,f,g,i} Bratensoße ^{a,i} Kartoffeln ³ frische Salatauswahl vom Buffet	gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung ^g Chili - Quark Dip ^g frische Salatauswahl vom Buffet	Joghurt Création Erdbeere ^g
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>			

Speiseplan für Euch vom 08.01.2024 – 11.01.2024



Tag	Menü 1	Vegetarisch	
Montag	deftige Bratwurst <small>3,4,8 Schweinefleisch,c,f,g,i,k</small> Geflügelwurst auf Anmeldung <small>3,4,8,c,f,g,i,k</small> Bratensoße <small>a,i</small> Kartoffelpüree <small>g,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	knuspriges Reis Gemüserösti <small>a,c,f,,i</small> aus Reis, Kohlrabi, Möhren ,Soja Kürbissoße <small>a,g</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Schokopudding & Soße mit Vanillegeschmack im Becher <small>Siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag	Rinderbolognese mit Zwiebeln und Tomatensoße <small>a</small> Bio Spaghetti <small>a</small> geriebener Goudakäse <small>1,g</small> frische Salatauswahl am Buffet	Sojabolognese <small>a, mit Sojasplitter</small> Bio Spaghetti <small>a</small> geriebener Goudakäse <small>1,g</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Joghurt Pfirsich-Maracuja <small>g</small>
Mittwoch	MSC Dorsch Surfer <small>Dorsch paniert Formfilet a,d,k Backtriebmittel,</small> Kartoffeln Kräuter – Dill - Soße <small>a,g,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Kartoffel - Gemüsepfanne Kräutersoße <small>a,g,i</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Donut mit Fettglasur und Schokoladenstreusel <small>a,c,f,g</small>
Donnerstag	Hühnerfrikassee in Rahmsoße <small>a,g</small> Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Blumenkohl – Käse-Medaillon paniert <small>a,c,g,i</small> Gemüse-Sahnesoße <small>a,g,i</small> Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	frische Banane oder frisches Obst der Saison
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 15.01.2024 – 18.01.2024



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} Vollkorn Fusilli Nudeln ^{a,c} frische Salatauswahl am Buffet	Gemüsenugets ^{2,a,c,g,i} süß - saure Soße ^{a,f,i,k,l} Vollkorn Fusilli Nudeln ^{a,c} frische Salatauswahl am Buffet	Milchpudding „Schoko“ ^g
Dienstag	Hähnchenbrustfilet paniert ^{a,c,i,k} mit 8% flüssige Würzung Paprikasoße ^{3,i} knusprige Krokette ^{a,c} frische Salatauswahl am Buffet	knuspriges Gemüseschnitzel Paprikasoße ^{3,i} knusprige Krokette ^{a,c} frische Salatauswahl am Buffet	„Jovel“ Fruchtjoghurt im Becher ^g siehe Verpackung am Lebensmittel
Mittwoch	knusprige Fischstäbchen ^{a,d} 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	frischer Apfel aus der Region
Donnerstag	deftiger Erbseneintopf ⁱ Wiener Würstchen im Natursaitling ^{2,3,4,8,i} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Dinkel, Soja, Roggen, 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, Dinkel, Soja, Roggen, Hafer,} frische Salatauswahl am Buffet	Sahnepudding Karamell im Becher Allergenen und Kennzeichnung 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. geschwärtzt; 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;</p> <p>m. Schwefeloxid und Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Speiseplan für Euch vom 22.1.2024 – 25.01.2024



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Pasta Teller mit Vollkorn Penne und geriebenen Käse ^{1,g} dazu eine pikante Paprika-Tomatensoße ^{a,g} frische Salatauswahl vom Buffet	Pasta Teller mit Vollkorn Penne und geriebenen Käse ^{1,g} dazu eine pikante Paprika-Tomatensoße ^{a,g} frische Salatauswahl vom Buffet	Frucht Dessert Erdbeere ^g
Dienstag	Hamburger Brötchen mit Sesam mit Geflügel-Patty, Eisbergsalat, (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 am Buffet	frischer Hamburger Brötchen mit pflanzlicher Frikadelle, Eisbergsalat, Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß-sauer, ^{10,11,a,c,f,g,i,k,l} Hamburgersoße und Ketchup ^{siehe Verpackung} frische Salatauswahl am Buffet	frische Ananas oder frisches Obst der Saison
Mittwoch	cremiger Kartoffel – Gemüseintopf ^{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 – Gemüseintopf ^{3,a,i,m} Gemüsebällchen ^{a,c,f,i} Baguette Brötchen ^a frische Salatauswahl am Buffet	Buttermilchdessert ^{Siehe Verpackung am Lebensmittel}
Donnerstag	Geflügelragout in Rahmsoße ^{a,f,i,k,l} Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	deftige Getreidebällchen ^{2,4,a,f,Gerste, Hafer} fruchtige Currysoße mit Ananas und Gemüsestreifen ^{a,f,i,g,k,l} Vollkornreis frische Salatauswahl der Saison	Eis Becher Vanille mit Schokoladensoße ^{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 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>			

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek