Speiseplan für Euch vom 30.11.2020 – 04.12.2020

curom
wir kümmern uns

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	Gemüseeintopf mit Gries-Klößchen [a,c] Mehrkornbrot [a,f, Weizen Gerste, Hafer,] frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst
Dienstag	Vollkorn-Spiralnudeln [a] Tomaten-Kräutersoße [a] geriebener Gouda [1,g] frische Salatauswahl am Buffet	Vollkorn-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] Hähnchenbrustfillets 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	Quarkdessert Stracciatella im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
Donnerstag	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	Panna Cotta 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. koffeninhaltig; 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