

Speiseplan für Euch vom 23.01.2023 – 26.01.2023



Tag	Menü 1	Vegetarisch	
Montag	feurige Pizzasuppe mit Rinderhackfleisch, Paprika, Mais Zwiebeln und Kartoffeln ^{3,a,i} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Dinkel,} ^{Soja,Roggen,Hafer,} frische Salatauswahl am Buffet	Gemüseintopf mit Gries-Klößchen ^{a,c} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Dinkel,} ^{Soja,Roggen,Hafer,} frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst
Dienstag	Vollkorn-Spiralnudeln ^a Soja-Tomaten-Kräutersoße ^{a,f} geriebener Gouda ^{1,g} frische Salatauswahl am Buffet	Vollkorn-Spiralnudeln ^a Soja - Tomaten-Kräutersoße ^{a,f} geriebener Gouda ^{1,g} frische Salatauswahl am Buffet	Frucht Dessert Waldfrucht Im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
Mittwoch	Hähnchen-Innenfilet paniert ^{a,g,k} 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	Quarkdessert Stracciatella ^{e,g}
Donnerstag	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	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. koffeinhaltig; 19. Stärke Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenzeugnisse; Krebstiere und Krebstierzeugnisse; 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 Weichtierzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse			

Speiseplan für Euch vom 30.01.2023 – 02.02.2023



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag Ferien	Frische Pizza „Salami“ mit Tomatensoße und Käse überbacken <small>2,3, Pökelsalz, a,g, Weizen</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Frische Pizza mit Tomatensoße und Käse überbacken <small>2,3, Pökelsalz, a,g, Weizen</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Eisbecher „Fürst Pückler Art“ <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag Ferien	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	frischer Apfel aus der Region
Mittwoch	Cevapcici aus Rindfleisch <small>a,c,k</small> rote Balkansoße <small>a</small> knusprige Röstiecken frische Salatauswahl vom Buffet	Cevapcici Vegetarisch <small>a,c,f,g,i</small> rote Balkansoße <small>a</small> knusprige Röstiecken frische Salatauswahl vom Buffet	Nusspudding Im Becher <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Donnerstag	deftige Hähnchenbrust natur <small>8% flüssige Würzung</small> Zwiebelsoße <small>3,a,g</small> Kartoffeln <small>3</small> Blumenkohl-Gemüse <small>a,c,f,i</small> frische Salatauswahl vom Buffet	pikanter Toskana-Bratling <small>a,c,f,g,i</small> Zwiebelsoße <small>3,a,g</small> Kartoffeln <small>3</small> Blumenkohl-Gemüse <small>a,c,f,i</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Wassermelone 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. coffeninhalzig; 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 06.02.2023 – 09.02.2023



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,c,i</small> aus Reis, Kohlrabi, Möhren Ei Haferflocken Kürbissoße <small>a,g</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Bananen Quark 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</small> , mit Sojasplitter 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>MSC Kabeljau paniert Formfilet a,d,k Backtriebmittel,</small> Kartoffeln <small>3</small> Kräuter – Dill - Soße <small>a,g,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Kartoffel - Gemüsepfanne <small>3,5,m</small> 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 Erbsengemüse <small>i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Blumenkohl – Käse-Medaillon paniert <small>a,c,g,i</small> Gemüse-Sahnesoße <small>a,g,i</small> Vollkornreis Erbsengemüse <small>i</small> frische Salatauswahl 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 13.02.2023 – 16.02.2023



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	Schokoladen - Pudding im Becher <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
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 <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
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 <small>Allergenen und Kennzeichnung 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 Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Speiseplan für Euch vom 20.02.2023 – 23.02.2023



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Rosen-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	Berliner ^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
Ascher-Mittwoch	cremiger Kartoffel – Gemüseintopf ^{3,a,i,m} 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	süßer Bananen Quark im Becher ^{siehe Verpackung am Lebensmittel}
Donnerstag	Geflügelragout in Rahmsoße ^{a,f,i,k,l} Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Getreidebällchen mit Ananas und Gemüsestreifen ^{2,4,a,f,Gerste, Hafer} fruchtige Currysoße ^{a,f,i,k,l} Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	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>			

Speiseplan für Euch vom 27.02.2023 – 02.03.2023



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 im Becher <small>Allergene siehe Verpackung am Lebensmittel</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	Buttermilch Mango <small>g</small>
Donnerstag	knusprige Fischfrikadelle paniert <small>a,d,k, aus fein zerkleinertem Seefisch</small> Zitronen- Buttersoße <small>g</small> Vollkorn Reis frische Salatauswahl am Buffet	saftiger Maisbratling in Cornflakes Panade <small>a,c,f,i</small> Zitronen-Buttersoße <small>g</small> Vollkorn Reis 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 06.03.2023 – 09.03.2023



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	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>
Dienstag	saftige Schnitzel paniert <small>a,c mit 8% flüssige Würzung, Schweinefleisch</small> 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>
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	Eisbecher mit Bananen-Eiscreme <small>Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Donnerstag	saftiges Putengyros ^{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 13.03.2023 – 16.03.2023



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	saftiger Hähnchenschenkel Geflügelsoße ^{a,g} Kartoffelpüree ³ frische Salatauswahl am Buffet	saftiger Taler mit roten Linsen ^{c,g,i,k} Kräutersoße ^{a,g} Kartoffelpüree ^g frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst der Saison
Dienstag	saftige Frikadelle vom Schwein oder aus Rinder-Geflügelfleisch ^{8,a,c,f,g,i} Bratensoße ^{a,i} Kartoffeln ³ und Erbsen- Möhregemüse frische Salatauswahl am Buffet	gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung ^g Erbsen - Möhregemüse Chili - Quark Dip ^g frische Salatauswahl am Buffet	Quarkcreme Erdbeere ^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	knuspriger MSC Seelachs in Krosspanade ^{a,d} Seelachstücken zusammengefügt in Panade Möhren-Ingwersoße ^g Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	gedämpfte Getreideklößchen mit Kerbel ^{a,c,f,i} Möhren-Ingwersoße ^g Vollkornreis 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 Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Speiseplan für Euch vom 20.03.2023 – 23.03.2023



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Hähnchen-Innenfilet paniert ^{a,g,k} Hähnchenbrustfilets paniert, flüssige Würzung Paprikasoße ^{3,a,i} Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Gemüselasagne ^{a,c,g,i} (Teigplatten mit Hartweizengrieß Gemüsesoße und Käse) Tomatensoße mit Stücken ^a frische Salatauswahl am Buffet	Quarkdessert Stracciatella ^{g,e}
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	Panna Cotta Im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
Mittwoch	feurige Pizza-Suppe mit Rinderhackfleisch, Paprika, Mais Zwiebeln und Kartoffeln ^{3,a,i} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Dinkel, Soja, Roggen, Hafer,} frische Salatauswahl am Buffet	Gemüseintopf mit Gries-Klößchen ^{a,c} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Dinkel, Soja, Roggen, Hafer,} frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst
Donnerstag	Vollkorn-Spiralnudeln ^a Soja - Tomaten-Kräutersoße ^a geriebener Gouda ^{1,g} frische Salatauswahl am Buffet	Vollkorn- Spiralnudeln ^a Soja - Tomaten-Kräutersoße ^a geriebener Gouda ^{1,g} frische Salatauswahl am Buffet	Fruchtdessert Waldfrucht 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 10.04.2023 – 13.04.2023



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag Feiertag	knusprige Fischstäbchen ^{a,d} aus Seefischfilet aus Blöcken geschnitten gelbe Rahmsoße mit Kurkuma ^{a,g,i} Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüsegratin mit Käse überbacken ^{1,2,g} gelbe Rahmsoße mit Kurkuma ^{a,g,i} Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	frischer Apfel aus der Region
Dienstag Osterferien	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 vom Buffet	Erbseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Möhren und frischen Kräutern ^{i,3} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Dinkel, Soja,Roggen,Hafer,} frische Salatauswahl vom Buffet	Sahnepudding Karamell im Becher Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel
Mittwoch	Geflügelbällchen ^{a,c,g,k} aus z. T. fein zerkleinertem Putenfleisch mit 8% flüssige Würzung Geflügelsoße ^{3,a,g} Vollkorn Fusilli Nudeln ^{a,c,} 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} Vollkorn Fusilli Nudeln ^{a,c} Sommergemüse ^g Blumenkohl, Karotten, Brechbohnen, Erbsen frische Salatauswahl vom Buffet	Milchpudding „Schoko“ g
Donnerstag	Hähnchenbrustfilet paniert ^{a,c,i,k} mit 8% flüssige Würzung Paprikasoße ^{3,i} knusprige Krokette ^{a,c} frische Salatauswahl vom Buffet	knuspriges Gemüseschnitzel Paprikasoße ^{3,i} knusprige Krokette ^{a,c} frische Salatauswahl vom Buffet	„Jovel“ Fruchtjoghurt im Becher 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. 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 17.04.2023 – 20.04.2023



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 im Becher <i>siehe Verpackung am Lebensmittel</i>
Dienstag	Geflügelragout in deftiger Rahmsoße ^{a,f,i,k,l} Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Getreidebällchen mit Ananas und Gemüwestreifen ^{2,4,a,f Gerste, Hafer} fruchtige Currysoße ^{a,f,i,k,l} Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Eisbecher Vanille mit Schokoladensoße <i>siehe Verpackung am Lebensmittel</i>
Mittwoch	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
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} Hamburgersauce und Ketchup <i>siehe Verpackung</i> frische Salatauswahl vom Buffet	frischer Hamburger Brötchen mit pflanzlicher Frikadelle, Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß-sauer, ^{10,11,a,c,f,g,i,k,l} Hamburgersauce und Ketchup <i>siehe Verpackung</i> frische Salatauswahl vom Buffet	frische Ananas
Freitag			<i>Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb auswählen</i>

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 24.04.2023 – 27.04.2023



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
Mittwoch	Lasagne Bolognese „italienische Art“ mit Rindfleischsoße, Nudelplatten, Bechamelsoße, 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} 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 im Becher <small>Allergene 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 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

Speiseplan für Euch vom 01.05.2023 – 04.05.2023



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag Feiertag	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			

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 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

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Speiseplan für Euch vom 08.05.2023 – 11.05.2023



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} frische Salatauswahl vom Buffet	Strudel Pudding Dessert <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Dienstag	knuspriger MSC Seelachs in Kross-Panade ^{a,d} <small>Seelachstücken zusammengefügt in Panade</small> 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 <small>a,c,g</small>
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
Donnerstag	saftige Frikadelle vom Schwein oder aus Rinder-Geflügelfleisch <small>,8,a,c,f,g,i</small> 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	Quarkcreme Erdbeere <small>g</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 Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

Speiseplan für Euch vom 15.05.2023 – 18.05.2023



Tag	Menü 1	Vegetarisch	
Montag	feurige Pizzasuppe mit Rinderhackfleisch, Paprika, Mais Zwiebeln und Kartoffeln ^{3,a,i} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Dinkel,} ^{Soja,Roggen,Hafer,} frische Salatauswahl am Buffet	Gemüseintopf mit Gries-Klößchen ^{a,c} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Dinkel,} ^{Soja,Roggen,Hafer,} frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst
Dienstag	Vollkorn-Spiralnudeln ^a Soja-Tomaten-Kräutersoße ^{a,f} geriebener Gouda ^{1,g} frische Salatauswahl am Buffet	Vollkorn-Spiralnudeln ^a Soja - Tomaten-Kräutersoße ^{a,f} geriebener Gouda ^{1,g} frische Salatauswahl am Buffet	Frucht Dessert Waldfrucht Im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
Mittwoch	Hähnchen-Innenfilet paniert ^{a,g,k} 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	Quarkdessert Stracciatella ^{e,g}
Donnerstag Feiertag	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	Panna Cotta Im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
Freitag Ferien			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 Weizenzeugnisse; 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 22.05.2023 – 25.05.2023



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Frische Pizza „Salami“ mit Tomatensoße und Käse überbacken <small>2,3, Pökelsalz, a,g, Weizen</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Frische Pizza mit Tomatensoße und Käse überbacken <small>2,3, Pökelsalz, a,g, Weizen</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Eisbecher „Fürst Pückler Art“ <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	frischer Apfel aus der Region
Mittwoch	Cevapcici aus Rindfleisch <small>a,c,k</small> rote Balkansoße <small>a</small> knusprige Röstiecken frische Salatauswahl vom Buffet	Cevapcici Vegetarisch <small>a,c,f,g,i</small> rote Balkansoße <small>a</small> knusprige Röstiecken frische Salatauswahl vom Buffet	Nusspudding Im Becher <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
Donnerstag	deftige Hähnchenbrust natur <small>8% flüssige Würzung</small> Zwiebelsoße <small>3,a,g</small> Kartoffeln <small>3</small> Blumenkohl-Gemüse <small>a,c,f,i</small> frische Salatauswahl vom Buffet	pikanter Toskana-Bratling <small>a,c,f,g,i</small> Zwiebelsoße <small>3,a,g</small> Kartoffeln <small>3</small> Blumenkohl-Gemüse <small>a,c,f,i</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Wassermelone 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. coffeninhalzig; 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 Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek

Speiseplan für Euch vom 29.05.2023 – 01.06.2023



Tag	Menü 1	Vegetarisch	
Montag Feiertag	deftige Bratwurst 3,4,8 Schweinefleisch,c,f,g,i,k Geflügelwurst auf Anmeldung 3,4,8,c,f,g,i,k Bratensoße a,i Kartoffelpüree g,i frische Salatauswahl am Buffet	knuspriges Reis Gemüserösti a,c,c,i aus Reis, Kohlrabi, Möhren Ei Haferflocken Kürbissoße a,g frische Salatauswahl vom Buffet	Bananen Quark im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
Dienstag Ferien	Rinderbolognese mit Zwiebeln und Tomatensoße a Bio Spaghetti a geriebener Goudakäse 1,g frische Salatauswahl am Buffet	Sojabolognese a, mit Sojasplitter Bio Spaghetti a geriebener Goudakäse 1,g frische Salatauswahl vom Buffet	Joghurt Pfirsich-Maracuja g
Mittwoch	MSC Dorsch Surfer MSC Kabeljau paniert Formfilet a,d,k Backtriebmittel, Kartoffeln 3 Kräuter – Dill - Soße a,g,i frische Salatauswahl am Buffet	Kartoffel - Gemüsepfanne 3,5,m Kräutersoße a,g,i frische Salatauswahl vom Buffet	Donut mit Fettglasur und Schokoladenstreusel a,c,f,g
Donnerstag	Hühnerfrikassee in Rahmsoße a,g Vollkornreis Erbsengemüse i frische Salatauswahl am Buffet	Blumenkohl – Käse-Medaillon paniert a,c,g,i Gemüse-Sahnesoße a,g,i Vollkornreis Erbsengemüse i frische Salatauswahl 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

Speiseplan für Euch vom 05.06.2023 – 08.06.2023



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	Schokoladen - Pudding im Becher <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
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 <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
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 <small>Allergenen und Kennzeichnung 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 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 12.06.2023 – 15.06.2023



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	Pasta Teller mit Vollkorn Penne und geriebenen Käse ^{1,g} dazu eine pikante Paprika-Tomatensauce ^{a,g} frische Salatauswahl vom Buffet	Pasta Teller mit Vollkorn Penne und geriebenen Käse ^{1,g} dazu eine pikante Paprika-Tomatensauce ^{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} Hamburgersauce 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} Hamburgersauce und Ketchup ^{siehe Verpackung} frische Salatauswahl am Buffet	frische Ananas
Mittwoch	cremiger Kartoffel – Gemüseeintopf ^{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 – Gemüseeintopf ^{3,a,i,m} Gemüsebällchen ^{a,c,f,i} Baguette Brötchen ^a frische Salatauswahl am Buffet	süßer Bananen Quark im Becher ^{siehe Verpackung am Lebensmittel}
Donnerstag	Geflügelragout in Rahmsauce ^{a,f,i,k,l} Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Getreidebällchen mit Ananas und Gemüsestreifen ^{2,4,a,f,Gerste, Hafer} fruchtige Currysauce ^{a,f,i,k,l} Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Eis Becher Vanille mit Schokoladensauce ^{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 Erdnusserezeugnisse; 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 19.06.2023 – 22.06.2023



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 im Becher <small>Allergene siehe Verpackung am Lebensmittel</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	Buttermilch Mango <small>g</small>
Donnerstag	knuspriger Fischfrikadelle paniert <small>a,d,k, aus fein zerkleinertem Seefisch</small> Zitronen- Buttersoße <small>g</small> Vollkorn Reis frische Salatauswahl am Buffet	saftiger Maisbratling in Cornflakes Panade <small>a,c,f,i</small> Zitronen-Buttersoße <small>g</small> Vollkorn Reis 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 26.06.2023 – 29.06.2023



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	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 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	Milchpudding „ Schoko“ im Becher Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel
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	Eisbecher mit Bananen-Eiscreme Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel
Donnerstag	saftiges Putengyros ^{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 03.07.2023 – 06.07.2023



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag	saftiger Hähnchenschenkel Geflügelsoße ^{a,g} Kartoffelpüree ³ frische Salatauswahl am Buffet	saftiger Taler mit roten Linsen ^{c,g,i,k} Kräutersoße ^{a,g} Kartoffelpüree ^g frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst der Saison
Dienstag	saftige Frikadelle vom Schwein oder aus Rinder-Geflügelfleisch ^{8,a,c,f,g,i} Bratensoße ^{a,i} Kartoffeln ³ und Erbsen- Möhregemüse frische Salatauswahl am Buffet	gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung ^g Erbsen - Möhregemüse Chili - Quark Dip ^g frische Salatauswahl am Buffet	Quarkcreme Erdbeere ^g
Mittwoch Letzter Schultag	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 Sommer-Ferien	knuspriger MSC Seelachs in Krosspanade ^{a,d} Seelachstücken zusammengefügt in Panade Möhren-Ingwersoße ^g Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	gedämpfte Getreideklößchen mit Kerbel ^{a,c,f,i} Möhren-Ingwersoße ^g Vollkornreis 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 Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

einen guten Appetit wünscht das Küchenteam Neuenkirchen/Visbek