

# Speiseplan für Euch vom 12.08.2024 bis 15.08.2024



W1

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b>	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>
<b>Dienstag</b>	Hähnchen Geschnetzeltes in Geflügelsoße <small>3,a,g</small> 8% flüssige Würzung Eierspätzle <small>a,c</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüseragout in Rahmssoße <small>a,g</small> Eierspätzle <small>a,c</small> frische Salatauswahl vom Buffet	frisches Obst
<b>Mittwoch</b>	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>
<b>Donnerstag</b>	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
<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 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 19.08.2024 – 22.08.2024

W2



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b>	MSC Dorsch Surfer Dorsch paniert Formfilet <sup>a,d,j</sup> Kartoffeln <sup>3</sup> Kräuter – Dill - Soße <sup>a,g,i</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Kartoffel - Gemüsepfanne Kräutersoße <sup>a,g,i</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	Frisches Obst
<b>Dienstag</b>	Rinderbolognese mit Zwiebeln und Tomatensoße <sup>a</sup> Spaghetti <sup>a</sup> geriebener Goudakäse <sup>1,g</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Soja-Bolognese <sup>a, f</sup> Spaghetti <sup>a</sup> geriebener Goudakäse <sup>1,g</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	Milchreis <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
<b>Mittwoch</b>	Bratwurst (Geflügelfleisch) <sup>g,i</sup> Schweinebratwurst auf Anmeldung <small>3,8,c,f,g,i,k</small> Bratensoße <sup>a,i</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Deftiger Toskana-Bratling <sup>a,g,i</sup> Kartoffelpüree, <sup>g</sup> Fingermöhren frische Salatauswahl vom Buffet	Frisches Obst
<b>Donnerstag</b>	Hühnerfrikassee in Rahmsoße <sup>a,g</sup> Vollkornreis, Erbsengemüse frische Salatauswahl am Buffet und Erbsengemüse	Blumenkohl – Käse-Medaillon paniert <sup>a,c,g</sup> Gemüse-Sahnesoße <sup>a,g,i</sup> Vollkornreis, Gemüse frische Salatauswahl vom Buffet	Donut mit Schokoladenstreusel <small>a,c,f,g</small>
<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 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 26.08.2024 bis 29.08.2024



W3

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b>	Geflügelfrikadelle <sup>a,c,g,j</sup> aus z.T. fein zerkleinertem Geflügelfleisch Rahmsoße <sup>a,g</sup> Fusilli Nudeln <sup>a</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Gemüsenuggets <sup>a,g</sup> Kräuter Dip <sup>g</sup> Fusilli Nudeln <sup>a</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Frisches Obst
<b>Dienstag</b>	Hähnchenbrustfilet paniert <sup>a</sup> Schweinefleisch auf Anmeldung <sup>a</sup> Paprikasoße <sup>3,a,i</sup> gebratene Kartoffeln <sup>3</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Vegetarisches Schnitzel <sup>a</sup> Paprikasoße <sup>3,a,i</sup> gebratene Kartoffeln <sup>3</sup> frische Salatauswahl am Buffet	„Jovel“ Fruchtjoghurt im Becher <a href="#">siehe Verpackung am Lebensmittel</a>
<b>Mittwoch</b>	Paniertes Seelachsfilet <sup>a,d,j</sup> aus Seefischfilet aus Blöcken geschnitten gelbe Rahmsoße mit Kurkuma <sup>a,g,i</sup> Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Gemüsegratin mit Käse überbacken <sup>1,2,g</sup> gelbe Rahmsoße mit Kurkuma <sup>a,g,i</sup> Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Frisches Obst
<b>Donnerstag</b>	Erseneintopf <sup>i,j</sup> Würstchenscheiben (Geflügel) <sup>2,3,i,j</sup> dazu ein Mehrkornbrötchen <sup>a(Weizen,Roggen,Hafer,Dinkel)</sup> Schweinewiener auf Anmeldung <sup>2,3,8,i</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Erseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Möhren und frischen Kräutern <sup>i,j</sup> dazu ein Mehrkornbrötchen <sup>a(Weizen,Roggen,Hafer,Dinkel)</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Sahnepudding Karamell <a href="#">siehe Verpackung am Lebensmittel</a>
<b>Freitag</b>			<a href="#">Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb auswählen</a>

**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 02.09.2024 bis 05.09.2024



W4

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b>	Pasta Teller mit Penne <sup>a</sup> und geriebenen Käse <sup>1,g</sup> dazu eine Paprika-Tomatensoße <sup>a,g</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	Pasta Teller mit Penne <sup>a</sup> und geriebenen Käse <sup>1,g</sup> dazu eine Paprika-Tomatensoße <sup>a,g</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	Frucht Dessert Erdbeere <sup>g</sup>
<b>Dienstag</b>	Hamburger Brötchen mit Sesam mit Rindfleisch, Eisbergsalat, Röstzwiebeln, Kroketten <sup>c,g,</sup> Gurkenscheiben süß-sauer <sup>9,a,c,f,g,i,k,l</sup> Hamburgersoße und Ketchup <sup>siehe Verpackung</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Hamburger Brötchen mit vegetarischem Patty, Eisbergsalat, Röstzwiebeln, Kroketten <sup>c,g,</sup> Gurkenscheiben süß-sauer <sup>9,a,c,f,g,i,k,l</sup> Hamburgersoße und Ketchup <sup>siehe Verpackung</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Frisches Obst
<b>Mittwoch</b>	Kartoffel – Gemüse Eintopf <sup>3,a,i</sup> Geflügelwurst in Scheiben <sup>2,i</sup> Baguette-Weizen Brötchen <sup>a</sup> Schweinefleisch auf Anmeldung <sup>2,3,8,i</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Kartoffel – Gemüse Eintopf <sup>3,a,i</sup> Gemüsebällchen <sup>a,c,f,i</sup> Baguette-Weizen Brötchen <sup>a</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Eis Becher Vanille <sup>siehe Verpackung am Lebensmittel</sup>
<b>Donnerstag</b>	Geflügelragout in Rahmsoße <sup>a,g,i</sup> Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Getreidebällchen <sup>2,a,f,</sup> fruchtige Currysoße mit Ananas und Gemüwestreifen <sup>a,f,g,i,l</sup> Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Frisches Obst
<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 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