

Speiseplan für Euch vom 06.09.2021 – 10.09.2021



| 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 im Becher <i>siehe Verpackung am Lebensmittel</i> |
| 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 <i>siehe Verpackung am Lebensmittel</i> |
| Mittwoch | feurige Pizza-Suppe mit Rinderhackfleisch, Paprika, Mais Zwiebeln und Kartoffeln ^{3,a,i} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Hafer,} frische Salatauswahl am Buffet | Gemüseintopf mit Gries-Klößchen ^{a,c} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, Hafer,} frische Salatauswahl am Buffet | frisches Obst |
| Donnerstag | Spiralnudeln ^a Soja - Tomaten-Kräutersoße ^a geriebener Gouda ^{1,g} frische Salatauswahl am Buffet | Spiralnudeln ^a Soja - Tomaten-Kräutersoße ^a geriebener Gouda ^{1,g} frische Salatauswahl am Buffet | Froop Frucht auf Joghurt Kirsch Banane <i>siehe Verpackung am Lebensmittel</i> |
| 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 13.09.2021 – 17.09.2021



| Tag | Menü 1 | Vegetarisch | Dessert |
|-------------------|--|---|--|
| Montag | Cevapcici aus Rindfleisch ^{a,c,k} rote Balkansoße ^a Langkornreis frische Salatauswahl vom Buffet | Cevapcici Vegetarisch ^{a,c,f,g,i} rote Balkansoße ^a Langkornreis frische Salatauswahl vom Buffet | Nusspudding Im Becher <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small> |
| Dienstag | deftige Hähnchenbrust natur ^{8% flüssige Würzung} Zwiebelsoße ^{3,a,g} Kartoffeln ³ frische Salatauswahl vom Buffet | pikanter Toskana-Bratling ^{a,c,f,g,i} Zwiebelsoße ^{3,a,g} Kartoffeln ³ frische Salatauswahl vom Buffet | Wassermelone oder frisches Obst der Saison |
| Mittwoch | Frische Pizza „Salami“ mit Tomatensoße und Käse überbacken <small>2,3, Pökelsalz, a,g, Weizen</small> frische Salatauswahl vom Buffet | Frische Pizza „Margherita“ mit Tomatensoße und Käse überbacken <small>a,g, Weizen</small> frische Salatauswahl vom Buffet | Eisbecher „Fürst Pückler Art“ <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small> |
| Donnerstag | Hähnchen Geschnetzeltes in Geflügelsoße ^{3,a,g} ^{8% flüssige Würzung} Eierspätzle ^{a,c} bunte Möhrenscheiben ⁱ <small>gelbe und orange Möhren</small> frische Salatauswahl vom Buffet | Gemüseragout in Rahmsoße ^{a,g} Eierspätzle ^{a,c} bunte Möhrenscheiben ⁱ <small>gelbe und orange Möhren</small> frische Salatauswahl vom Buffet | frischer Apfel aus der Region |
| 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; 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 20.09.2021 – 24.09.2021



| Tag | Menü 1 | Vegetarisch | Dessert |
|-------------------|--|---|--|
| Montag | Alaska Seelachs „Meuniere“ MSC Alaska Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt a,d,g Kartoffeln ³ Kräuter – Dill - Soße a,g,i frische Salatauswahl vom Buffet | Kartoffel - Gemüsepfanne ^{3,5,m} Kräutersoße a,g,i frische Salatauswahl vom Buffet | Donut mit Fettglasur und Schokoladenstreusel a,c,f,g |
| Dienstag | Hühnerfrikassee in Rahmsoße a,g Vollkornreis Erbsengemüse ⁱ frische Salatauswahl vom Buffet | Blumenkohl – Käse-Medaillon paniert a,c,g,i,1 Gemüse-Sahnesoße a,g,i Vollkornreis Erbsengemüse ⁱ frische Salatauswahl vom Buffet | frische Banane |
| Mittwoch | deftige Bratwurst ^{3,4,8} Schweinefleisch c,f,g,i,k Bratensoße a,i Kartoffelpüree g,i Geflügelwurst auf Anmeldung ^{3,4,8,c,f,g,i,k} frische Salatauswahl vom Buffet | gefüllte Paprikaschote mit Getreide und Reis a,g,f,i Ebly - Zartweizen a Paprikasoße ^{3,i} frische Salatauswahl vom Buffet | Bananen Quark im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel |
| Donnerstag | Rinderbolognese mit Zwiebeln und Tomatensoße a Spaghetti a geriebener Goudakäse ^{1,g} frische Salatauswahl vom Buffet | Sojabolognese a,f mit Sojasplitter Spaghetti a geriebener Goudakäse ^{1,g} frische Salatauswahl vom Buffet | Buttermilchdessert 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. coffeninhalzig; 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 27.09.2021 – 01.10.2021



| Tag | Menü 1 | Vegetarisch | Dessert |
|-------------------|---|--|--|
| Montag | 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 | Deftiger Erbseneintopf ¹ Wiener Würstchen im Natursaitling ^{2,3,4,8,i} Mehrkornbrot ^{a,f, Weizen Gerste, 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, Hafer,} frische Salatauswahl vom Buffet | Götterspeise siehe Verpackung am Lebensmittel |
| Mittwoch | Geflügelbällchen ^{a,c,g,k} aus z. T. fein zerkleinertem Putenfleisch mit 8% flüssige Würzung Geflügelsoße ^{3,a,g} Tomatenreis, 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} Tomatenreis Sommergemüse ^g Blumenkohl, Karotten, Brechbohnen, Erbsen frische Salatauswahl vom Buffet | Milchpudding „Schoko“ im Becher Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel |
| Donnerstag | Hähnchenbrustfilet paniert ^{a,c,i,k} mit 8% flüssige Würzung Paprikasoße ^{3,i} gebratene Kartoffeln ³ frische Salatauswahl vom Buffet | frischer Gemüsespieß Paprikasoße ^{3,i} gebratene Kartoffeln ³ 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 Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse

Speiseplan für Euch vom 04.10.2021 – 08.10.2021



| 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 siehe Verpackung am Lebensmittel |
| Dienstag | Geflügelragout in fruchtiger Currysoße ^{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 siehe Verpackung am Lebensmittel |
| Mittwoch | Makkaroni-Auflauf ^a mit Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Mais Lauch und Käse ^{1,g} dazu eine pikante Paprika-Tomatensoße ^{a,g} frische Salatauswahl vom Buffet | Makkaroni-Auflauf ^a mit Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Mais Lauch und Käse ^{1,g} dazu eine pikante Paprika-Tomatensoße ^{a,g} frische Salatauswahl vom Buffet | Froop Frucht auf Joghurt Kirsch Banane siehe Verpackung am Lebensmittel |
| 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} Hamburgersoße und Ketchup siehe Verpackung frische Salatauswahl vom Buffet | frischer Hamburger Brötchen mit pflanzlicher Frikadelle, Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß-sauer, ^{10,11,a,c,f,g,i,k,l} Hamburgersoße und Ketchup siehe Verpackung frische Salatauswahl vom Buffet | frische Ananas |
| 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; 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

Speiseplan für Euch vom 11.10.2021 – 15.10.2021



| 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 | Jovel Joghurtherzeugnis im Becher <small>Allergene siehe Verpackung am Lebensmittel</small> |
| Dienstag | knusprige Fischfrikadelle <small>a,d,k, aus fein zerkleinertem Seefisch</small> Zitronen- Buttersoße ^g gebratene Kartoffeln ^{3,i} frische Salatauswahl am Buffet | saftiger Maisbratling in Cornflakes Panade ^{a,c,f,i} Zitronen-Buttersoße ^g gebratene Kartoffeln ^{3,i} frische Salatauswahl am Buffet | Honigmelone |
| Mittwoch | Lasagne Bolognese „italienische Art“ mit Rindfleischsoße, Nudelplatten, Bechamelsoße, und Käse <small>a,c,g,i</small> 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 |

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