

# Speiseplan für Euch vom 06.09.2021 – 10.09.2021



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b>	Hähnchen-Innenfilet paniert <sup>a,g,k</sup> Hähnchenbrustfilets paniert, flüssige Würzung Paprikasoße <sup>3,a,i</sup> Vollkornreis  frische Salatauswahl am Buffet	Gemüselasagne <sup>a,c,g,i</sup> (Teigplatten mit Hartweizengrieß Gemüsesoße und Käse) Tomatensoße mit Stücken <sup>a</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Quarkdessert Stracciatella im Becher <i>siehe Verpackung am Lebensmittel</i>
<b>Dienstag</b>	Bifteki „griechischer Art“ <sup>1,c,f,g</sup> (mit Rindfleisch z.T. fein zerkleinert mit Käse und Tomaten,) Kartoffelpüree <sup>g</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	vegetarische Bifteki „griechische Art“ <sup>a,c,f,g,i</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	Panna Cotta Im Becher <i>siehe Verpackung am Lebensmittel</i>
<b>Mittwoch</b>	feurige Pizza-Suppe mit Rinderhackfleisch, Paprika, Mais Zwiebeln und Kartoffeln <sup>3,a,i</sup> Mehrkornbrot <sup>a,f, Weizen Gerste, Hafer,</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Gemüseintopf mit Gries-Klößchen <sup>a,c</sup> Mehrkornbrot <sup>a,f, Weizen Gerste, Hafer,</sup> frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst
<b>Donnerstag</b>	Spiralnudeln <sup>a</sup> Soja - Tomaten-Kräutersoße <sup>a</sup> geriebener Gouda <sup>1,g</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	Spiralnudeln <sup>a</sup> Soja - Tomaten-Kräutersoße <sup>a</sup> geriebener Gouda <sup>1,g</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	Froop Frucht auf Joghurt Kirsch Banane <i>siehe Verpackung am Lebensmittel</i>
<b>Freitag</b>			Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb auswählen
<p><b>Zusatzstoffe:</b> 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><b>Allergene:</b> 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 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
<b>Montag</b>	Cevapcici aus Rindfleisch <sup>a,c,k</sup> rote Balkansoße <sup>a</sup> Langkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Cevapcici Vegetarisch <sup>a,c,f,g,i</sup> rote Balkansoße <sup>a</sup> Langkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Nusspudding Im Becher <small>siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
<b>Dienstag</b>	deftige Hähnchenbrust natur <sup>8% flüssige Würzung</sup> Zwiebelsoße <sup>3,a,g</sup> Kartoffeln <sup>3</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	pikanter Toskana-Bratling <sup>a,c,f,g,i</sup> Zwiebelsoße <sup>3,a,g</sup> Kartoffeln <sup>3</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	Wassermelone oder frisches Obst der Saison
<b>Mittwoch</b>	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>
<b>Donnerstag</b>	Hähnchen Geschnetzeltes in Geflügelsoße <sup>3,a,g</sup> <sup>8% flüssige Würzung</sup> Eierspätzle <sup>a,c</sup> bunte Möhrenscheiben <sup>i</sup> <small>gelbe und orange Möhren</small> frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüseragout in Rahmsoße <sup>a,g</sup> Eierspätzle <sup>a,c</sup> bunte Möhrenscheiben <sup>i</sup> <small>gelbe und orange Möhren</small> frische Salatauswahl vom Buffet	frischer Apfel aus der Region
<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 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
<b>Montag</b>	Alaska Seelachs „Meuniere“ MSC Alaska Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt a,d,g Kartoffeln <sup>3</sup> Kräuter – Dill - Soße a,g,i frische Salatauswahl vom Buffet	Kartoffel - Gemüsepfanne <sup>3,5,m</sup> Kräutersoße a,g,i frische Salatauswahl vom Buffet	Donut mit Fettglasur und Schokoladenstreusel a,c,f,g
<b>Dienstag</b>	Hühnerfrikassee in Rahmsoße a,g Vollkornreis Erbsengemüse <sup>i</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	Blumenkohl – Käse-Medaillon paniert a,c,g,i,1 Gemüse-Sahnesoße a,g,i Vollkornreis Erbsengemüse <sup>i</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	frische Banane
<b>Mittwoch</b>	deftige Bratwurst <sup>3,4,8</sup> Schweinefleisch c,f,g,i,k Bratensoße a,i Kartoffelpüree g,i Geflügelwurst auf Anmeldung <sup>3,4,8,c,f,g,i,k</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	gefüllte Paprikaschote mit Getreide und Reis a,g,f,i Ebly - Zartweizen a Paprikasoße <sup>3,i</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	Bananen Quark im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
<b>Donnerstag</b>	Rinderbolognese mit Zwiebeln und Tomatensoße a Spaghetti a geriebener Goudakäse <sup>1,g</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	Sojabolognese a,f mit Sojasplitter Spaghetti a geriebener Goudakäse <sup>1,g</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	Buttermilchdessert im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
<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 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
<b>Montag</b>	knusprige Fischstäbchen <sup>a,d</sup> aus Seefischfilet aus Blöcken geschnitten gelbe Rahmsoße mit Kurkuma <sup>a,g,i</sup> Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüsegratin mit Käse überbacken <sup>1,2,g</sup> gelbe Rahmsoße mit Kurkuma <sup>a,g,i</sup> Vollkornreis  frische Salatauswahl vom Buffet	frischer Apfel aus der Region
<b>Dienstag</b>	Deftiger Erbseneintopf <sup>1</sup> Wiener Würstchen im Natursaitling <sup>2,3,4,8,i</sup> Mehrkornbrot <sup>a,f, Weizen Gerste, Hafer,</sup> Geflügelbockwurst auf Anmeldung <sup>2,3,4,8,i</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	Erbseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Möhren und frischen Kräutern <sup>i,3</sup> Mehrkornbrot <sup>a,f, Weizen Gerste, Hafer,</sup>  frische Salatauswahl vom Buffet	Götterspeise  siehe Verpackung am Lebensmittel
<b>Mittwoch</b>	Geflügelbällchen <sup>a,c,g,k</sup> aus z. T. fein zerkleinertem Putenfleisch mit 8% flüssige Würzung Geflügelsoße <sup>3,a,g</sup> Tomatenreis, Sommergemüse <sup>i</sup> Blumenkohl, Karotten, Brechbohnen, Erbsen frische Salatauswahl vom Buffet	Gemüsenuggets <sup>2,a,c,g,i</sup> mit einer Süß - sauren Soße <sup>a,f,i,k,l</sup> Tomatenreis Sommergemüse <sup>g</sup> Blumenkohl, Karotten, Brechbohnen, Erbsen frische Salatauswahl vom Buffet	Milchpudding „Schoko“ im Becher Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel
<b>Donnerstag</b>	Hähnchenbrustfilet paniert <sup>a,c,i,k</sup> mit 8% flüssige Würzung Paprikasoße <sup>3,i</sup> gebratene Kartoffeln <sup>3</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	frischer Gemüsespieß Paprikasoße <sup>3,i</sup> gebratene Kartoffeln <sup>3</sup>  frische Salatauswahl vom Buffet	„Jovel“ Fruchtjoghurt im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
<b>Freitag</b>			

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
<b>Montag</b>	cremiger Kartoffel – Gemüse Eintopf <sup>3,a,i,m</sup> Geflügelwurst in Scheiben <sup>2,3,4,8,c,f,g,i,k</sup> Baguette Brötchen <sup>a</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	cremiger Kartoffel – Gemüse Eintopf <sup>3,a,i,m</sup> Gemüsebällchen <sup>a,c,f,i</sup> Baguette Brötchen <sup>a</sup>	süßer Bananen Quark im Becher <a href="#">siehe Verpackung am Lebensmittel</a>
<b>Dienstag</b>	Geflügelragout in fruchtiger Currysoße <sup>a,f,i,k,l</sup> Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Getreidebällchen mit Ananas und Gemüwestreifen <sup>2,4,a,f Gerste, Hafer</sup> fruchtige Currysoße <sup>a,f,i,k,l</sup> Vollkornreis frische Salatauswahl vom Buffet	Eisbecher Vanille mit Schokoladensoße <a href="#">siehe Verpackung am Lebensmittel</a>
<b>Mittwoch</b>	Makkaroni-Auflauf <sup>a</sup> mit Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Mais Lauch und Käse <sup>1,g</sup> dazu eine pikante Paprika-Tomatensoße <sup>a,g</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	Makkaroni-Auflauf <sup>a</sup> mit Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Mais Lauch und Käse <sup>1,g</sup> dazu eine pikante Paprika-Tomatensoße <sup>a,g</sup> frische Salatauswahl vom Buffet	Froop Frucht auf Joghurt Kirsch Banane <a href="#">siehe Verpackung am Lebensmittel</a>
<b>Donnerstag</b>	Hamburger Brötchen mit Sesam mit Geflügel-Patty (z.T. fein zerkleinertes Hähnchenfleisch) Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß-sauer, <sup>10,11,a,c,f,g,i,k,l</sup> Hamburgersoße und Ketchup <a href="#">siehe Verpackung</a> frische Salatauswahl vom Buffet	frischer Hamburger Brötchen mit pflanzlicher Frikadelle, Röstzwiebeln, Gurkenscheiben süß-sauer, <sup>10,11,a,c,f,g,i,k,l</sup> Hamburgersoße und Ketchup <a href="#">siehe Verpackung</a> frische Salatauswahl vom Buffet	frische Ananas
<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 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	
<b>Montag</b>	Hot Dog Brötchen <sup>a</sup> Geflügel Wiener Würstchen <sup>2,3,4,8,i</sup> Remoulade und Ketchup <small>siehe Verpackung</small> Gurkenscheiben süß-sauer <sup>10</sup> Röstzwiebeln <sup>a</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Hot Dog Brötchen <sup>a</sup> Vegetarische Wiener Würstchen <sup>2,3,4,8,i</sup> Remoulade und Ketchup <small>siehe Verpackung</small> Gurkenscheiben süß-sauer <sup>10</sup> Röstzwiebeln <sup>a</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Jovel Joghurtherzeugnis im Becher <small>Allergene siehe Verpackung am Lebensmittel</small>
<b>Dienstag</b>	knusprige Fischfrikadelle <small>a,d,k, aus fein zerkleinertem Seefisch</small> Zitronen- Buttersoße <sup>g</sup> gebratene Kartoffeln <sup>3,i</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	saftiger Maisbratling in Cornflakes Panade <sup>a,c,f,i</sup> Zitronen-Buttersoße <sup>g</sup> gebratene Kartoffeln <sup>3,i</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	Honigmelone
<b>Mittwoch</b>	Lasagne Bolognese „italienische Art“ mit Rindfleischsoße, Nudelplatten, Bechamelsoße, und Käse <small>a,c,g,i</small> frische Salatauswahl am Buffet	Gemüselasagne <sup>a,c,g,i</sup> (Teigplatten mit Hartweizengrieß, Tomatensoße, Gemüsesoße und Käse) frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst der Saison
<b>Donnerstag</b>	Rinder - Geflügelfrikadelle <sup>4,8,a,c,f,g,i</sup> Bratensoße <sup>a,i</sup> Fingermöhren <sup>i</sup> Kartoffelpüree <sup>g,i</sup>  frische Salatauswahl am Buffet	Frikadelle von Hirse, Möhren und Weizen <sup>a,c,f,i</sup> Spinat Soße <sup>a,g,i</sup> Fingermöhren <sup>i</sup> Kartoffelpüree <sup>g,i</sup>	Pudding mit Vanillegeschmack im Becher <small>Allergene siehe Verpackung am Lebensmittel</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 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