




# Speiseplan Gastro Neue Arbeit Krippen/Kitas/Schulen

Bestellende Einrichtung:  
KW: 19.09. - 23.09.2022

Mail: [gastro@neue-arbeit-lueneburg.de](mailto:gastro@neue-arbeit-lueneburg.de)

38

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü 3	Kartoffel-Gemüse-Eintopf mit Baguette a, i	Hühnerfrikassee mit Gemüse und Reis g	Buntes Gemüseragout mit Bohnen, Kräutern und Kartoffelgratin g, i	Pasta Bolognese vom Rind i	Paniertes Seelachsfilet mit Stampfkartoffeln a, c, d, g	
Menü 2 - veget.	Tomatensuppe mit Gemüsestreifen und Nudeln i	Champignonpfanne mit Gemüse, Tomaten und Reis a, i	Buntes Gemüseragout mit Bohnen, Kräutern und Kartoffelgratin g, i	Pasta mit Gemüsebolognese a, i	Brokkoli im Backteig mit Stampfkartoffeln a, c, g	
Salat/Dessert	Frisches Obst	Wassermelone	Vanillepudding g	Heidelbeerjoghurt g	Bunter Salat mit Joghurdressing g	
Allergene	<p><u>Deklarationspflichtige Zusatzstoffe, die wir möglichst vermeiden:</u> Farbstoff (1), Konservierungsstoff (2), Antioxidationsmittel (3), Geschmacksverstärker (4), geschwefelt (5), geschwärzt (6), Phosphat (7), koffeinhaltig (8), chininhaltig (9), mit Süßungsmitteln (10), gewachst (11) <u>Allergene Zutaten, die enthalten sein können und Ihnen/Dir nur schaden, falls Sie/Du betroffen sind/bist:</u> Gluten-Getreideeweiß (a), Krebstiere (b), Ei (c), Fisch (d), Erdnüsse (e), Soja (f), Milch (g), Schalenfrüchte, Nüsse (h), Sellerie (i), Senf (j), Sesam (k), Schwefeldioxide/Sulfide (l), Lupinen (m), Weichtiere wie Muscheln, Schnecken...(n)</p>					