

KALENDERWOCHE 19

SPEISEPLAN




Montag 09.05.2022	Dienstag 10.05.2022	Mittwoch 11.05.2022	Donnerstag 12.05.2022	Freitag 13.05.2022
Hauptgericht Hähnchen Nuggets ① ③ Fingermöhren Schupfnudeln ① ③	Hauptgericht BIO Bunte Nudeln ① Tomaten-Hackfleischsoße	Hauptgericht Rahmspinat ⑦ BIO gekochte Eier ③ BIO Salzkartoffeln	Hauptgericht Karotten-Blumenkohl-cremesuppe  R Grießklößchen ① ③ BIO Laugengebäck ①	Hauptgericht Paniertes Schollenfilet ① ③ ④* S Remouladensoße ⑦ ③ ⑩ Kartoffeln R
Frischkost BIO Ketchup	Frischkost Cocktail Tomaten	Frischkost	Frischkost	Frischkost Gurkensticks
Dessert BIO Banane	Dessert BIO Milchreis ⑦ BIO Erdbeersoße	Dessert Apfelkompott mit Zimt	Dessert BIO Aprikosen Joghurt ⑦	Dessert Obst R

Allergene, Zusatzstoffe:

S = Saisonal

R = Regional

- ① Glutenhaltiges Getreide ② Krebstiere ③ Eier, Hühneiweiß ④ Fische ⑤ Erdnüsse
 ⑥ Soja ⑦ Milch ⑧ Schalenfrüchte ⑨ Sellerie ⑩ Senf ⑪ Sesam ⑫ Schwefeldioxid
 ⑬ Lupinen ⑭ Weichtiere ⑮ Hülsenfrucht  = Karotte * = MSC Fisch

a = Farbstoff / b=Konservierungsstoff / c=Antioxidationsmittel / d= Geschmacksverstärker

e= Geschwefelt / f = Geschwärzt / g= Phosphat h=Milcheiweiß/ i = Koffeinhaltig

j= Chininhaltig / k= Süßungsmittel / l = Gewachst

volksküche

Haus der Volksarbeit – Volksküche gGmbH



DE-ÖKO-006

D-HE 006-30003-B