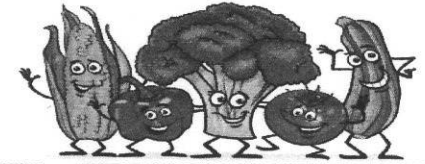


KALENDERWOCHE 25

SPEISEPLAN




Montag 20.06.2022	Dienstag 21.06.2022	Mittwoch 22.06.2022	Donnerstag 23.06.2022	Freitag 24.06.2022
Hauptgericht Rindfleischfrikadelle ① ③ ⑩ Blumenkohl in Rahm ⑦ Griechische Reismudeln ①	Hauptgericht BIO Vollkorn Spirelli ① Tomatensoße Reibekäse ⑦	Hauptgericht Rahmspinat ⑦ BIO gekochtes Ei ③ HÜEi, Kartoffeln R	Hauptgericht Kartoffel-Selleriecreme- suppe ⑦ ⑨ Geflügel Wiener extra c BIO Brötchen ①	Hauptgericht Fischstäbchen Vollkorn- panade * ① ④ Püree ⑦ Remouladensoße ③ ⑦ ⑩
Frischkost	Frischkost Eisbergsalat Kräuterdressing ⑩	Frischkost	Frischkost	Frischkost Gurkensalat R
Dessert BIO Frisches Obst	Dessert BIO Schokoladen- Bananenpudding	Dessert Frisches Obst	Dessert Donut ① ③ ⑦	Dessert Fruchtojoghurt R ⑦

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