

KALENDERWOCHE 26

SPEISEPLAN



Montag 27.06.2022	Dienstag 28.06.2022	Mittwoch 29.06.2022	Donnerstag 30.06.2022	Freitag 01.07.2022
Hauptgericht Hühnerfrikasse in Rahmsoße mit (Erbsen und Champignons) ⑦ ⑮ Reis	Hauptgericht Kartoffelreibekuchen Kräuterquark ⑦	Hauptgericht Ravioli mit Gemüsefüllung ① Broccolisahnesoße ⑦	Hauptgericht Hähnchen Nuggets ① Kartoffel Wedges Ketchup	Hauptgericht Kohlrabi-Blumenkohl- cremesuppe ⑦ Backerbsen ① ③ ⑦ Dinkelkastenbrot ①
Frischkost	Frischkost Gurkensticks	Frischkost Tomaten-Mais-Gurken- salat	Frischkost Farmer Salat ⑨ ⑦ ③	Frischkost
Dessert Frisches Obst	Dessert Apfelmus	Dessert Natur Joghurt ⑦	Dessert Frisches Obst	Dessert Fruchtojoghurt ⑦

Allergene, Zusatzstoffe:

- 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

S = Saisonal

R = Regional

volksküche



DE-ÖKO-006

j= Chininhaltig / k= Süßungsmittel / l = Gewachst

Haus der Volksarbeit – Volksküche gGmbH

D-HE 006-30003-B