

# KALENDERWOCHE 29

# SPEISEPLAN



Montag 18.07.2022	Dienstag 19.07.2022	Mittwoch 20.07.2022	Donnerstag 21.07.2022	Freitag 22.07.2022
<b>Hauptgericht</b> Geflügel Cevapcici ① Pariser Karotten in Rahm ⑦ Reis	<b>Hauptgericht</b> Tomatencremesuppe ⑦ Sternchennudeln ① Brötchen ①	<b>Hauptgericht</b> Pizza Margherita ① ⑦	<b>Hauptgericht</b> Vollkorn-Spirelli ① Rinderbolognese mit Gemüsewürfelchen ⑨ Reibekäse ⑦	<b>Hauptgericht</b> Gebratenes Fischfilet * ④ Senfsoße ⑦ ⑩ Kartoffeln R
<b>Frischkost</b>	<b>Frischkost</b> Gurkensticks	<b>Frischkost</b> Tomatenecken	<b>Frischkost</b>	<b>Frischkost</b> Eisbergsalat Cocktaildressing ③ ⑦
<b>Dessert</b> Banane	<b>Dessert</b> Fruchtquark ⑦ R	<b>Dessert</b> Eisbecher ⑦	<b>Dessert</b> Fruchtjoghurt mit Schokoladenstreusel ⑦	<b>Dessert</b> Frisches Obst

## Allergene, Zusatzstoffe:

S = Saisonal

R = Regional

- ① Glutenhaltiges Getreide ② Krebstiere ③ Eier, Hühnerweiß 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