

# KALENDERWOCHE 32

# SPEISEPLAN




Montag 08.08.2022	Dienstag 09.08.2022	Mittwoch 10.08.2022	Donnerstag 11.08.2022	Freitag 12.08.2022
<b>Hauptgericht</b> Gemüseaultaschen ① ⑮ ③ ⑨ Kräuterkäsesahnesoße ⑦ R	<b>Hauptgericht</b> Überbackene Nudeln in Tomatensahnesoße ① ⑦	<b>Hauptgericht</b> Geflügel- bratwürstchen c, R Kartoffelbrei ⑦	<b>Hauptgericht</b> Panierte Fischstäbchen ① ④* Grüne Soße ⑦ ③ ⑩ Salzkartoffeln	<b>Hauptgericht</b> Kartoffelsuppe mit Kartoffelwürfel ⑮ ⑨  Schnittbrötchen ①
<b>Frischkost</b> 4 Stück Cocktail Tomaten	<b>Frischkost</b>  Tomaten-Maissalat	<b>Frischkost</b>	<b>Frischkost</b> Gurkensticks	<b>Frischkost</b>
<b>Dessert</b> Fruchtojoghurt ⑦	<b>Dessert</b> Ananas stücke	<b>Dessert</b>  Frisches Obst	<b>Dessert</b>  Naturjoghurt ⑦	<b>Dessert</b> Kaiserschmarrn ① ⑦ Vanillesoße ⑦

## 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 = Gewächst

volksküche

Haus der Volksarbeit – Volksküche gGmbH



DE-ÖKO-006

D-HE 006-30003-B