

KALENDERWOCHE 38

SPEISEPLAN




Montag 19.09.2022	Dienstag 20.09.2022	Mittwoch 21.09.2022	Donnerstag 22.09.2022	Freitag 23.09.2022
Hauptgericht Tortellini Käse ① ⑦ Rahmsoße mit Blattspinat ⑦ ⑧	Hauptgericht Pan.Hähnchen Schnitzel ① ③ R Möhren in Rahm ⑦ Kroketten ① ③	Hauptgericht Gemüse Bagel ① ⑨ ⑮ Kartoffelstampf	Hauptgericht Paniertes Seelachsfilet ④* ① ③ Tomaten-Mayo Dip ⑦ ③ Kartoffeln R	Hauptgericht Erbseneintopf mit Gemüse- und Kartoffelwürfel ⑮ ⑨  Fußball Laugenbrötchen ①
Frischkost Bunter Blattsalat (fein) Kräuterdressing ⑩	Frischkost	Frischkost Paprikasticks Kräuterquark ⑦	Frischkost Gurkensalat (Essig, Öl, Dill)	Frischkost
Dessert  Apfel	Dessert Buttermilchdessert Birne-Vanille ⑦R	Dessert  Milchreis ⑦ Fruchtsoße	Dessert  Banane	Dessert  Dinkelwaffel Vanillesoße

Allergene, Zusatzstoffe:

S = Saisonal

R = Regional

- ① Glutenhaltiges Getreide ② Krebstiere ③ Eier , Hüeiweiß 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

volksküche



j= Chininhaltig / k= Süßungsmittel / l = Gewachst

Haus der Volksarbeit – Volksküche gGmbH

D-HE 006-30003-B