

KALENDERWOCHE 48

SPEISEPLAN




Montag 28.11.2022	Dienstag 29.11.2022	Mittwoch 30.11.2022	Donnerstag 01.12.2022	Freitag 02.12.2022
Hauptgericht Cevapcici (Rind) ① BIO Ketchup BIO Reis mit Paprika	Hauptgericht Gebratene Gnocchi ① Käsesoße mit gebratene Zucchini- würfel ⑦	Hauptgericht Putenmedaillon in Ei- Käsehülle ① ③ ⑦ Tomatensoße BIO Hörnchen Nudeln ①	Hauptgericht Broccolicremesuppe ⑦ Bunte Eierstichbällchen ③ ⑦ Laugenstange ①	Hauptgericht Fischstäbchen ① ④ * Rahmspinat ⑦ Salzkartoffeln R
Frischkost Maissalat in Schmand ⑦	Frischkost Feldsalat Balsamicodressing	Frischkost Gurkensalat	Frischkost	Frischkost
Dessert BIO Obst	Dessert Fruchtquark ⑦	Dessert Clementine	Dessert Käsekuchen ① ③ ⑦	Dessert BIO Apfelmus

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

j= Chininhaltig / k= Süßungsmittel / l = Gewachst

volksküche

Haus der Volksarbeit – Volksküche gGmbH



DE-ÖKO-006

D-HE 006-30003-B