

# KALENDERWOCHE 2

# SPEISEPLAN




Montag 09.01.2023	Dienstag 10.01.2023	Mittwoch 11.01.2023	Donnerstag 12.01.2023	Freitag 13.01.2023
<b>Hauptgericht</b> Köttbullar ( Rind) ① in Preiselbeerrahmsoße ⑦ Kartoffeln	<b>Hauptgericht</b> Kartoffel-Blumenkohl- auflauf ⑦	<b>Hauptgericht</b> Kapitäns-Frikadelle MSC Fisch ① ⑦ ⑩ Kartoffelpüree ⑦ R Remouladensoße ③ ⑦ ⑩	<b>Hauptgericht</b> Lasagne Bolognese ( Rind) ① ⑦ ③ ⑨ 	<b>Hauptgericht</b> Gemüsecremesuppe mit Kartoffelstücke  ⑦ ⑨ ⑮  Brötchen ①
<b>Frischkost</b> Mais-Rote Bohnensalat in Schmand ⑦ ⑮	<b>Frischkost</b> Paprikasticks	<b>Frischkost</b> Gurkensalat	<b>Frischkost</b> Feldsalat Kräuter-Senfdressing ⑩	<b>Frischkost</b>
<b>Dessert</b> Clemetine	<b>Dessert</b>  Schokoladenpudding ⑦	<b>Dessert</b>  Obst	<b>Dessert</b> Fruchtjoghurt ⑦	<b>Dessert</b>  Milchreis mit Zimt ⑦

## 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



Haus der Volksarbeit – Volksküche gGmbH



D-HE 006-30003-B