









KALENDERWOCHE 4

SPEISEPLAN




Montag 23.01.2023	Dienstag 24.01.2023	Mittwoch 25.01.2023	Donnerstag 26.01.2023	Freitag 27.01.2023
Hauptgericht Rinderhackbällchen ① ③ ⑩ in Tomatensoße  Reis	Hauptgericht Hähnchenkeule Röstiecke	Hauptgericht  Hörnchen- Nudeln ① Paprikasahnesoße ⑦	Hauptgericht Küsten Kibbelinge ④ * ① ③ Kartoffeln Kalte Kräuter- Soße ⑦ ③ ⑩	Hauptgericht Kichererbsen- Kartoffelsuppe ⑮  Baguette ①
Frischkost Salat von Gurken-Mais und Petersilie in Schmand ⑦	Frischkost 	Frischkost Eisbergsalat Sour Creme Dressing ⑦	Frischkost  Tomatenecken	Frischkost
Dessert  Apfel	Dessert  Pudding ⑦	Dessert Vanillequark ⑦ R	Dessert  Obst	Dessert Käseblechkuchen ① ③ HüEi 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

volksküche



DE-ÖKO-006

j= Chininhaltig / k= Süßungsmittel / l = Gewachst

Haus der Volksarbeit - Volksküche gGmbH

D-HE 006-30003-B