





KALENDERWOCHE 23

SPEISEPLAN



Montag 03.06.2024	Dienstag 04.06.2024	Mittwoch 05.06.2024	Donnerstag 06.06.2024	Freitag 07.06.2024
Hauptgericht Hähnchenstreifen im Pankomantel ① ③ ⑦ Möhren im Sud Kartoffelbrei ⑦	Hauptgericht  Makkaroni ①  Tomatensoße	Hauptgericht Pizza Caprese ③ ⑦	Hauptgericht Gemüsecremesuppe ⑦  ⑨ Puten Wiener Würstel c  Brötchen	Hauptgericht Paniertes Seelachsfilet ④* ① ③ Grüne Soße Dip ⑦ ③ Kartoffeln R
Frischkost	Frischkost Eisbergsalat Hausdressing ⑦ ③	Frischkost	Frischkost Paprikasticks	Frischkost Tomaten-Gurkensalat
Dessert Trauben	Dessert Fruchtjoghurt ⑦	Dessert Erdbeeren S, R	Dessert Käsekuchen ⑦ ① ③	Dessert Stracciatellaquark ⑦


Allergene, Zusatzstoffe:

S = Saisonal

R = Regional

① Glutenhaltiges Getreide ② Krebstiere ③ Eier, Hühnereiweiß 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 = Gewächs

volksküche

Haus der Volksarbeit – Volksküche gGmbH



D-HE 006-30003-B