



KALENDERWOCHE 24



SPEISEPLAN



Montag 10.06.2024	Dienstag 11.06.2024	Mittwoch 12.06.2024	Donnerstag 13.06.2024	Freitag 14.06.2024
-----------------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------------	------------------------------

Hauptgericht Kleine Gemüsemaultaschen in Paprikasahnesoße ① ③ ⑦	Hauptgericht Hähnchen Cordon blue ① ③ ⑦ Erbsen/Möhrengemüse ⑮  Kartoffelbrei ⑦	Hauptgericht  Knöpfle ① ③ Champignon-Tomaten- sahnegerout ⑦	Hauptgericht Kapitän- Fischfrikadelle ④ * ① ⑦ ⑩ Kartoffeln R Kräuter-Paprikaquark ⑦	Hauptgericht Tomatensuppe Sternchennudeln ① Ciabatta Brötchen ①
---	--	--	--	---

Frischkost Gurkensticks	Frischkost	Frischkost Eisbergsalat Cocktail Dressing ⑦ ③	Frischkost Tomaten-Gurkensalat	Frischkost
-----------------------------------	-------------------	---	--	-------------------

Dessert Fruchtjoghurt ⑦	Dessert  Banane	Dessert Erdbeeren S, R	Dessert Natur Joghurt leicht gesüßt ⑦ 	Dessert Kaiserschmarrn ① ③ ⑦ Vanillesoße 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 = Konservierungsmittel / 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