

KALENDERWOCHE 25

SPEISEPLAN



Montag 17.06.2024	Dienstag 18.06.2024	Mittwoch 19.06.2024	Donnerstag 20.06.2024	Freitag 21.06.2024
Hauptgericht Gebratene Geflügelwürstel c Sahnekartoffeln ⑦ Karottengemüse 	Hauptgericht  Hörnchen-Nudeln ① Sahnesoße, Knobli, Spinat ⑦ Parmesan ⑦	Hauptgericht Pizza Margherita " Drei Käse Hoch" ① ⑦	Hauptgericht Putengulasch mit Paprikastücke in Rahmsauce ⑦  Reis	Hauptgericht Paniertes Seelachsfilet ① ③ ④* Gebratene Kartoffelkugeln Remouladensauce ③ ⑦ ⑩
Frischkost	Frischkost Tomatenecken	Frischkost	Frischkost Blumenkohlsalat in Tunke ⑦	Frischkost Gurkensalat
Dessert  Apfel	Dessert Fruchtojoghurt ⑦	Dessert Fisches Obst	Dessert  Schokoladen Pudding 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 = Konservierungsmittel / 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