


# KALENDERWOCHE 28

# SPEISEPLAN



Montag 08.07.2024	Dienstag 09.07.2024	Mittwoch 10.07.2024	Donnerstag 11.07.2024	Freitag 12.07.2024
<b>Hauptgericht</b> Kartoffelreibekuchen  Kräuterquark ⑦	<b>Hauptgericht</b>  Nudeln ① Tomatensoße  Reibekäse ⑦	<b>Hauptgericht</b> Hähnchenkeule  Rösti   Ketchup	<b>Hauptgericht</b> Pürierte Lauch-Erbsen-Suppe mit Kokosmilch   Baguette	<b>Hauptgericht</b> Kartoffel-Broccoli-auflauf mit Käse überbacken ⑦
<b>Frischkost</b> Paprikasticks	<b>Frischkost</b> Grüne Oliven	<b>Frischkost</b> Tomaten-Gurkensalat	<b>Frischkost</b> Cornichons und Käsewürfel ⑦	<b>Frischkost</b>  Dattel-Cocktail Tomaten
<b>Dessert</b>  Apfelmus	<b>Dessert</b> Frisches Obst	<b>Dessert</b> Eisbecher ⑦	<b>Dessert</b>  Vanillepudding	<b>Dessert</b> Wassermelonenwürfel


## 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 = Gewachst



Haus der Volksarbeit – Volksküche gGmbH



D-HE 006-30003-B