


KALENDERWOCHE 29


SPEISEPLAN



Montag 15.07.2024	Dienstag 16.07.2024	Mittwoch 17.07.2024	Donnerstag 18.07.2024	Freitag 19.07.2024
-----------------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------------	------------------------------

Hauptgericht
 Gemüseaultaschen
 ① ③ ⑮
 Paprika-Käsesoße
 ⑦

Hauptgericht
 Panierte Hähnchenstreifen
 ①
 Erbsen
 ⑮
 Kartoffeln in Bechamel
 ⑦ ①

Hauptgericht
 Chii sin carne
 (Tomate, Mais, Kidney Bohnen,
 Zartweizen, Karotten, Passata
 Paprika)
 ① ⑮
 Baguettescheiben

Hauptgericht
 Käsespätzle
 ① ③ ⑦

Hauptgericht
 Fischrikadelle
 ① ③ ④ * ⑩
 Kartoffeln
 Grüne Soße
 ⑦ ③ ⑩

Frischkost
 Gurkenrohkost

Frischkost
 Karottensticks
 Kohlrabisticks

Frischkost
 Schmand
 ⑦


Frischkost
 Tomaten-Gurken-Maissalat

Frischkost
 Dattel-Cocktail
 Tomaten

Dessert
 Quarkkeulchen
 ① ⑦
 Erdbeersoße

Dessert
 Frisches Obst

Dessert
 Trauben

Dessert
 Joghurt Natur
 ⑦

Dessert
 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