

KALENDERWOCHE 40

SPEISEPLAN



Montag 30.09.2024	Dienstag 01.10.2024	Mittwoch 02.10.2024	Donnerstag 03.10.2024	Freitag 04.10.2024
Hauptgericht 2 Stück gebratene Geflügelwürstl a 50 gr. c  Karotten im Sud  Kartoffelbrei (7)	Hauptgericht  Nudeln (1)  Tomatensoße Reibekäse (7)	Hauptgericht Küsten Kibbelinge (1) (3) (4) * Kräuter- Dip mit Tomate und etwas Curry (7) (3) Röstiecke	Hauptgericht FEIERTAG	Hauptgericht Brückentag, Volksküche geschlossen
Frischkost	Frischkost Paprikasticks	Frischkost Gurkensalat	Frischkost	Frischkost
Dessert  Schokoladen-Pudding (7)	Dessert Fruchtjoghurt (7)	Dessert  Apfel	Dessert	Dessert


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 = Konservierungsstoff / c = Antioxidationsmittel / d = Geschmacksverstärker

e = Geschwefelt / f = Geschwärzt / g = Phosphat h = Milcheiweiß / i = Koffeinhaltig

j = Chininhaltig / k = Süßungsmittel / l = Gewachst

Die mit dem Siegel gekennzeichneten
 Zutaten und Produkte, verwenden
 wir aus kontrolliert, biologischem
 Anbau

volksküche
Haus der Volksarbeit – Volksküche gGmbH



DE-ÖKO-006

D-HE 006-30003-B