

KALENDERWOCHE 41

SPEISEPLAN



Montag 07.10.2024	Dienstag 08.10.2024	Mittwoch 09.10.2024	Donnerstag 10.10.2024	Freitag 11.10.2024
Hauptgericht Geflügelbällchen c, ③ Petersilienrahmsoupe ⑦ Zartweizen mit Paprika	Hauptgericht  Kartoffelreibekuchen ① ③ Kräuterquark ⑦	Hauptgericht Tortellini mit Käsefüllung ① ③ ⑦ Tomatensahnesoupe ⑦	Hauptgericht Rinderhackbraten mit Gemüsewürfelchen ① ③ ⑨ ⑩  Bratensoße Kroketten ① ③ ⑦	Hauptgericht Kartoffelrahmsuppe mit Kartoffel- u. Gemüsestücke ⑦ Laugenfußball Brötchen ①
Frischkost	Frischkost Gurkensticks	Frischkost Cocktail Tomaten	Frischkost Blumenkohl-Maissalat in Schmand ⑦	Frischkost
Dessert Birnen und Trauben	Dessert  Apfelmus	Dessert  Pudding ⑦	Dessert  Apfel	Dessert 3 Stück Mini Muffins ① ③ 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 = 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



DE-ÖKO-006

D-HE 006-30003-B

volksküche
Haus der Volksarbeit – Volksküche gGmbH