

KALENDERWOCHE 5

SPEISEPLAN



| Montag 27.01.2025 | Dienstag 28.01.2025 | Mittwoch 29.01.2025 | Donnerstag 30.01.2025 | Freitag 31.01.2025 |
|--|---|--|---|---|
| Hauptgericht Rinderhackbällchen ① ③ ⑩ in Tomatensoße Reis | Hauptgericht Küsten Kibbelinge ④ * ① ③ Kartoffeln Kalte Kräuter- Soße ⑦ ③ ⑩ | Hauptgericht Hörnchen- Nudeln ① Paprikasoße ⑦ mit Schmelzkäse | Hauptgericht Hähnchenkeule Röstiecke Erbsen-Möhrengemüse ⑮ | Hauptgericht Gemüsecremesuppe ⑦ Backerbsen ① ③ Stangenweißbrot ① |
| Frischkost Salat von Gurken-Mais und Petersilie in Joghurt ⑦ | Frischkost Gurkensticks | Frischkost Rapunzelsalat Kartoffeldressing | Frischkost | Frischkost |
| Dessert Apfel | Dessert Obst | Dessert Vanillequark ⑦ R | Dessert Pudding ⑦ | Dessert 3 Stück Mini Donuts 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