

KALENDERWOCHE 11

Speiseplan



Montag 10.03.2025	Dienstag 11.03.2025	Mittwoch 12.03.2025	Donnerstag 13.03.2025	Freitag 14.03.2025
-----------------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------------	------------------------------

Hauptgericht Gefügelrikadelle in ① ③ ⑩ Rahmsoße ⑦ Spätzle ① ③	Hauptgericht Pizza Caprese ① ③ ⑦	Hauptgericht BIO Schmetterlings Nudeln ① BIO Tomatensahnesoße ⑦	Hauptgericht BIO Blumenkohl-Kartoffel gratin mit Gauda ⑦	Hauptgericht Gemüsecremesuppe ⑦ Backerbsen ① ③ ⑦ BIO Brötchen ①
--	---	--	--	--

Frischkost Tomatensalat	Frischkost Gurkensticks	Frischkost Paprikasticks Schnittlauchquark ⑦	Frischkost Karottensticks Kohlrabisticks	Frischkost
-----------------------------------	-----------------------------------	--	---	-------------------

Dessert BIO Frisches Obst	Dessert Fruchtjoghurt ⑦	Dessert Obst	Dessert Pudding ⑦	Dessert BIO Dinkelgrießbrei ① ⑦ Fruchtsoße
-------------------------------------	--------------------------------------	------------------------	--------------------------------	--

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