

# KALENDERWOCHE 21

# SPEISEPLAN



Montag 20.05.2024	Dienstag 21.05.2024	Mittwoch 22.05.2024	Donnerstag 23.05.2024	Freitag 24.05.2024
<b>Hauptgericht</b>  FEIERTAG	<b>Hauptgericht</b> Champignon-Blumenkohl-rahmsuppe ⑦ Grießklößchen ① ③  Dinkelkastenbrot ①	<b>Hauptgericht</b> Käsespätzle ① ③ ⑦	<b>Hauptgericht</b>  Dinosaurier Nudeln ① Bolgneseoße ( Rind ) ⑨  Reibekäse ⑦	<b>Hauptgericht</b> Fischstäbchen ④* ① ③ Erbsen in Rahm ⑦ Gebratene Kartoffeln R
<b>Frischkost</b>	<b>Frischkost</b> Mini Strauchtomaten	<b>Frischkost</b> Eisbergsalat Joghurtdressing	<b>Frischkost</b> Mais-Gurkensalat in Tunke ⑦	<b>Frischkost</b>
<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>  Apfel	<b>Dessert</b>  Pudding Vanille ⑦	<b>Dessert</b> Frisches Obst	<b>Dessert</b> Schokoladen Gugelhupf 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=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