

KALENDERWOCHE 7

SPEISEPLAN

Vegetarisch



Montag 10.02.25	Dienstag 11.02.25	Mittwoch 12.02.25	Donnerstag 13.02.25	Freitag 14.02.25
Hauptgericht Gemüse-Köttbullar (3) (15) in Rahmsoße (7) Eierknöpfle (1) (3)	Hauptgericht 3 Stück Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse gefüllt (7) Ratatouille	Hauptgericht Gekochte Eier in Senfsoße (3) (7) (10) Kartoffeln R	Hauptgericht Überbackene Käsenudeln mit Broccoli (1) (7)	Hauptgericht Broccolicremesuppe (7) VEGGIE Fleischwurststücke (3) Laugenstange (1)
Frischkost Cornichons	Frischkost Tzatziki (7)	Frischkost Tomatenecken	Frischkost Eisbergsalat American Dressing (3) (7)	Frischkost
Dessert Obst	Dessert Schokoladenpudding (7)	Dessert Trauben	Dessert Fruchtjoghurt (7)	Dessert Marmorkuchen (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 = Gewächs

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