




# Speiseplan

**Datum:** 27.09.2021 – 01.10.2021

**Kalenderwoche:** 39

**Name:**

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Essen A</b>		Kohlroulade <sub>15</sub> mit Kartoffeln, Obst	Panierte Jagdwurst <sub>13,15</sub> mit Spirelli <sub>15</sub> und Tomatensoße <sub>15</sub>	Fruchtiges Hähnchencurry <sub>12,15</sub> mit Ananas und Reis, Pudding <sub>12,14</sub>	Schupfnudel-Gemüsepfanne <sub>15</sub> , Joghurt	Erbensuppe <sub>8</sub> mit Knacker <sub>1,2,10</sub>
	Anzahl der Bestellung					
<b>Essen B</b>			Tortellini <sub>8,15</sub> mit Gemüsefüllung und Tomatensoße <sub>15</sub>	Hefeklöße <sub>15</sub> mit heißen Erdbeeren	Grießbrei <sub>12</sub> mit Pfirsichkompott	Glasnudelsuppe <sub>8</sub> mit Geflügelfleisch
	Anzahl der Bestellung					
<b>Neuigkeiten</b>	Sie finden unsere Werkstatt auf:  Instagram: <a href="https://www.instagram.com/mitte_drin_handwerk/?hl=de">https://www.instagram.com/mitte_drin_handwerk/?hl=de</a>  Internet: <a href="https://mittendrin-handwerk.de/">https://mittendrin-handwerk.de/</a>  <a href="https://www.diakonie-werkstaetten-halberstadt.de/">https://www.diakonie-werkstaetten-halberstadt.de/</a>	Besuchen Sie doch mal unseren Laden „Mittendrin“ Hoher Weg 13b   <b>MITTENDRIN_HANDWERK</b>	Platz für Wünsche oder Anregungen:	Wussten Sie schon, dass Sie bei uns Räumlichkeiten für Ihre privaten Feiern mieten können?  	Auf Wunsch schicken wir Ihnen einen Katalog unserer Eigenprodukte mit.  	

Deklaration finden Sie auf der Rückseite.

Bestellungen/Abbestellungen werden bis 8.00 Uhr entgegengenommen.

Das Küchenteam wünscht Guten Appetit!

# Deklarationen



Diakonie Werkstätten Halberstadt gGmbH  
Küchenleitung Ruth Reese / stellv. Steven Stolle  
Telefon Küche: 03941/565017 oder Fax 03941/565064



Vegetarisch

Zusatzstoffe und Allergene sind in Zahlen kenntlich gemacht



Huhn

Mit:

- 1 Konservierungstoffe
- 2 Geschmacksverstärker
- 3 Farbstoff
- 4 Süßungsmittel
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Phosphat
- 7 Phenylanillinquelle

Enthält:

- 8 Sellerie
- 9 Soja
- 10 Senf
- 11 Sesam
- 12 Milch
- 13 Eier
- 14 Laktose
- 15 Weizen



Schwein



Rind



Fisch



# Speiseplan

**Datum:** 04.10.2021 – 08.10.2021

**Kalenderwoche:** 40

**Name:**

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Essen A</b>		Herzhaftes Bauerngulasch <sub>15</sub> mit Nudeln <sub>15</sub> , Obst	Rührei <sub>13</sub> mit Rahmspinat <sub>12,14,15</sub> und Kartoffeln	Schweineschnitzel <sub>13,15</sub> mit Erbsengemüse <sub>12,15</sub> und Kartoffelbrei <sub>12,15</sub>	Geschnetzeltes vom Huhn <sub>15</sub> mit Zucchini, Pilzen und Reis	Weißer Bohnensuppe <sub>8</sub> mit Kasselerwürfel, Pudding <sub>12</sub>
	Anzahl der Bestellung		Anzahl der Bestellung	Anzahl der Bestellung	Anzahl der Bestellung	Anzahl der Bestellung
<b>Essen B</b>			Spirelli <sub>15</sub> mit Bolognese <sub>15</sub> und Selleriesalat <sub>8</sub>	Panierter Fischburger <sub>12,15</sub> mit Erbsengemüse <sub>12,15</sub> und Kartoffelbrei <sub>12,15</sub>	Vanille-Puddingsuppe <sub>12,14</sub> mit Zwieback <sub>15</sub> und Obstkompott	Tomatensuppe mit Reis, Pudding <sub>12</sub>
	Anzahl der Bestellung		Anzahl der Bestellung	Anzahl der Bestellung	Anzahl der Bestellung	Anzahl der Bestellung
<b>Neuigkeiten</b>		Sie finden unsere Werkstatt auf:  Instagram: <a href="https://www.instagram.com/mittendrin_handwerk/?hl=de">https://www.instagram.com/mittendrin_handwerk/?hl=de</a>  Internet: <a href="https://mittendrin-handwerk.de/">https://mittendrin-handwerk.de/</a>  <a href="https://www.diakonie-werkstaetten-halberstadt.de/">https://www.diakonie-werkstaetten-halberstadt.de/</a>	Besuchen Sie doch mal unseren Laden „Mittendrin“ Hoher Weg 13b   <b>MITTENDRIN_HANDWERK</b>	Platz für Wünsche oder Anregungen:	Wussten Sie schon, dass Sie bei uns Räumlichkeiten für Ihre privaten Feiern mieten können?  	Auf Wunsch schicken wir Ihnen einen Katalog unserer Eigenprodukte mit.  

Deklaration finden Sie auf der Rückseite.

Bestellungen/Abbestellungen werden bis 8.00 Uhr entgegengenommen.

Das Küchenteam wünscht Guten Appetit!

# Deklarationen



Diakonie Werkstätten Halberstadt gGmbH  
Küchenleitung Ruth Reese / stellv. Steven Stolle  
Telefon Küche: 03941/565017 oder Fax 03941/565064



Vegetarisch

Zusatzstoffe und Allergene sind in Zahlen kenntlich gemacht



Huhn

Mit:

- 1 Konservierungstoffe
- 2 Geschmacksverstärker
- 3 Farbstoff
- 4 Süßungsmittel
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Phosphat
- 7 Phenylanillinquelle

Enthält:

- 8 Sellerie
- 9 Soja
- 10 Senf
- 11 Sesam
- 12 Milch
- 13 Eier
- 14 Laktose
- 15 Weizen



Schwein



Rind



Fisch