











Speiseplan

Datum: 06.05.2024 – 10.05.2024

Kalenderwoche: 19

Name:

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Essen A		Mini-Frikadellen _{10,13,15} auf Tomatensoße ₁₅ mit Reis Joghurt _{12,14}	Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl ₁₅ und Kartoffeln	Scharfer Mexikotopf _{15,8} mit Hackfleisch und Nudeln _{15,} Pudding ₁₂	Christi Himmelfahrt		Brückentag
	Anzahl der Bestellung		Anzahl der Bestellung 	Anzahl der Bestellung 	Anzahl der Bestellung		Anzahl der Bestellung
Essen B		Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Kräuterquark _{12,14} Joghurt _{12,14}	Frühlingsgemüse ₁₅ mit Kartoffelgnocchi ₁₅ Obst	Tomatensuppe mit Reis, Pudding ₁₂	Christi Himmelfahrt		Brückentag
	Anzahl der Bestellung		Anzahl der Bestellung 	Anzahl der Bestellung 	Anzahl der Bestellung		Anzahl der Bestellung
Neuigkeiten		Sie finden unsere Werkstatt auf: Instagram: https://www.instagram.com/mitte_ndrin_handwerk/?hl=de Internet: https://mittendrin-handwerk.de/ https://www.diakonie-werkstaetten-halberstadt.de/	Besuchen Sie doch mal unseren Laden „Mittendrin“ Hoher Weg 13b  MITTENDRIN_HANDWERK	Allgemeine Information:	Wussten Sie schon, dass Sie bei uns Räumlichkeiten für Ihre privaten Feiern mieten können? 		

Deklaration finden Sie auf der Rückseite.

Bestellungen/Abbestellungen werden bis 8.00 Uhr
entgegengenommen. 03941/565017

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