




Speiseplan

Datum: 13.05.2024 – 17.05.2024

Kalenderwoche: 20

Name:

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen A		Szegediner Gulasch ¹⁵ mit Kartoffeln Pudding ^{12,14}	Spaghetti ¹⁵ mit Bolognese ¹⁵ und Joghurt ^{12,14}	Gekochte Eier mit Senfsoße ^{10,15} und Kartoffeln, Salat	Geflügelschnitzel ¹⁵ mit Mandelbroccoli ¹⁴ Kartoffeln	Kartoffelsuppe ⁸ mit Bockwurstscheiben, Joghurt ¹⁴
	Anzahl der Bestellung					
Essen B		Gemüsepaella (Gemüse-Reis-Gericht), Pudding ^{12,14}	Tortellini ^{15,13} mit Gemüse-Tomatensoße ¹⁵ Joghurt ^{12,14}	Vanille-Puddingsuppe ^{12,14} mit Zwieback ¹⁵ und Obstkompott	Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen ^{14,15} mit Champignonsoße ^{14,15,} Obst	Hackfleisch- Lauchsuppe ^{14,15} Joghurt ¹⁴
	Anzahl der Bestellung					
Neuigkeiten		Sie finden unsere Werkstatt auf: Instagram: https://www.instagram.com/mitte_drin_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 Informationen:	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