

Speiseplan THW-Ausbildungszentrum Hoya

06.05. - 10.05.2024

KW 19	Frühstück	Hauptgerichte	Vegetarisch	Salatbuffet	Dessert	Abendbuffet
Montag 06.05.2024	Wurst ^{1 2 3 4 6} Käse ^{1 3 8} Konfitüren Cerealien Müsli	<ul style="list-style-type: none"> • Schweineschnitzel ^{a1} • Hähnchenschnitzel ^{a1} nach Balkan- oder Jäger-Art ^{a1} sowie Kroketten, Reis oder Nudeln	„No Schnitzel“ (vegan) nach Balkan- oder Jäger-Art ^{a1 f i}	Verschiedene Rohkost und angemachte Salate	Himbeerquarkspeise	Wurst ^{1 2 3 4 6} Fischvariationen ^{1 2 7 8 9} Käse ^{1 3 8}
Dienstag 07.05.2024	Wurst ^{1 2 3 4 6} Käse ^{1 3 8} Konfitüren Cerealien Müsli	<ul style="list-style-type: none"> • Schweinenackenbraten • Lammkeule mit Knoblauch mit Bratensauce ^{a1}, Gemüse und Beilagen nach Wahl 	Gebratenes Gemüse und Mie-Nudeln mit Teriyaki-Sauce und Koriander	Verschiedene Rohkost und angemachte Salate	Cremedessert	Wurst ^{1 2 3 4 6} Fischvariationen ^{1 2 7 8 9} Käse ^{1 3 8}
Mittwoch 08.05.2024	Wurst ^{1 2 3 4 6} Käse ^{1 3 8} Konfitüren Cerealien Müsli	<ul style="list-style-type: none"> • Gulaschsuppentopf mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln ^{a1} 	Auf Anmeldung	Verschiedene Rohkost und angemachte Salate	Vanillepudding mit Schoko-Karamell-Sauce	
Donnerstag 09.05.2024		Feiertag				
Freitag 10.05.2024		Geschlossen				

Zu jedem Menü gehören eine Vorsuppe und ein kleiner Salatteller.

Obst und Gemüse überwiegend aus biologisch-kontrolliertem Anbau. Zum Würzen aller Menükomponenten wird Jod-Salz verwendet.

¹ mit Konservierungsstoff ² mit Geschmacksverstärker ³ mit Phosphat ⁴ mit Antioxidationsmittel ⁵ geschwefelt ⁶ mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln ⁷ mit Süßungsmitteln ⁸ mit Farbstoffe ⁹ enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁰ mit Zuckeraustauschstoff (kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken)

Für die Richtigkeit und Vollständigkeit wird keine Gewähr übernommen. **Lunchpaket** ^{1 2 3 4 6}