

# Speiseplan THW-Ausbildungszentrum Hoya

13.05. - 17.05.2024

KW 20	Frühstück	Hauptgerichte	Vegetarisch	Salatbuffet	Dessert	Abendbuffet
<b>Montag</b> 13.05.2024	Wurst <sup>1 2 3 4 6</sup> Käse <sup>1 3 8</sup> Konfitüren Cerealien Müsli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hähnchenschenkel</li> <li>• Minischweinehaxe mit Rahmgemüse, Spitzkohl, Kartoffelstampf oder Reis</li> </ul>	Gemüsefrikadelle mit Beilagen nach Wahl	Verschiedene Rohkost und angemachte Salate	Cremedessert	Wurst <sup>1 2 3 4 6</sup> Fischvariationen <sup>1 2 7 8 9</sup> Käse <sup>1 3 8</sup>
<b>Dienstag</b> 14.05.2024	Wurst <sup>1 2 3 4 6</sup> Käse <sup>1 3 8</sup> Konfitüren Cerealien Müsli	Nudelauflauf mit <ul style="list-style-type: none"> <li>• Putenbruststreifen</li> <li>• Rinderhack überbacken mit verschiedenen Käsesorten</li> </ul>	Nudelauflauf mit mediterranem Gemüse und verschiedenen Käsesorten überbacken	Verschiedene Rohkost und angemachte Salate	Fruchtquark	Wurst <sup>1 2 3 4 6</sup> Fischvariationen <sup>1 2 7 8 9</sup> Käse <sup>1 3 8</sup>
<b>Mittwoch</b> 15.05.2024	Wurst <sup>1 2 3 4 6</sup> Käse <sup>1 3 8</sup> Konfitüren Cerealien Müsli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linseneintopf <sup>i</sup> mit Wiener Würstchen <sup>2 3</sup></li> <li>• Frischgemüseintopf <sup>i</sup> mit Wiener Würstchen <sup>2 3</sup></li> </ul>	Linseneintopf <sup>i</sup>	Verschiedene Rohkost und angemachte Salate	Schokoladen-Vanillepudding	Wurst <sup>1 2 3 4 6</sup> Fischvariationen <sup>1 2 7 8 9</sup> Käse <sup>1 3 8</sup>
<b>Donnerstag</b> 16.05.2024	Wurst <sup>1 2 3 4 6</sup> Käse <sup>1 3 8</sup> Konfitüren Cerealien Müsli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gyros „Schwein“</li> <li>• Gyros „Pute“ mit Tsatsiki, Krautsalat, Butterkartoffeln oder Djuvec-Reis</li> </ul>	Gyros „No Meat“ (vegan) mit Tsatsiki, Krautsalat und Beilagen nach Wahl <sup>f</sup>	Verschiedene Rohkost und angemachte Salate	Blaubeeren-Fruchtjoghurt	Wurst <sup>1 2 3 4 6</sup> Fischvariationen <sup>1 2 7 8 9</sup> Käse <sup>1 3 8</sup>
<b>Freitag</b> 17.05.2024	Wurst <sup>1 2 3 4 6</sup> Käse <sup>1 3 8</sup> Konfitüren Cerealien Müsli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasagne „Bolognese“</li> </ul>	Auf Anmeldung		Tagesdessert	

**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.

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

Für die Richtigkeit und Vollständigkeit wird keine Gewähr übernommen. **Lunchpaket** <sup>1 2 3 4 6</sup>