


# Speisenplan vom 10.06.2024 - 20.06.2024

	<b>MONTAG</b> <b>10.06.2024</b>	<b>DIENSTAG</b> <b>11.06.2024</b>	<b>MITTWOCH</b> <b>12.06.2024</b>	<b>DONNERSTAG</b> <b>13.06.2024</b>
	Spagetti a c Bolognese g Obst	Wikingertopf mit Rinderhackfleisch g und Nudeln a c	Gemüselasagne c a	Weißer Bohneneintopf mit Rindfleisch und Brötchen a Nachtisch g
	<b>MONTAG</b> <b>17.06.2024</b>	<b>DIENSTAG</b> <b>18.06.2024</b>	<b>MITTWOCH</b> <b>19.06.2024</b>	<b>DONNERSTAG</b> <b>20.06.2024</b>
	Fischli paniert a c g j d mit Rahm-Möhrchen g a und Kartoffeln	Hühnerfrikassee g mit Reis Obst	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln Nachtisch	Geflügelgeschnetztes mit Gemüsestreifen und Nudeln
	<b>Änderungen vorbehalten</b> <b>Für weitere Fragen wenden Sie sich an die VHS-Wilhelmshaven, Schellingstr.19</b> <b>Sabine Jürgens, E-Mail <a href="mailto:sabine.juergens@vhs-wilhelmshaven.de">sabine.juergens@vhs-wilhelmshaven.de</a>, 04421- 16 40 85</b>			

1 Nitritpökelsalz, 2 Diphosphat, 3Antioxidations, 4 konserviert

a gluten aus Weizen, c Eier, d Fisch, e Nüsse, f Sojabohnen, g Lactose, i Sellerie, j Senf, k Sesam