

Speiseplan KW 6 / 07.-13.02.2022



	Mittagessen Menü 1	Mittagessen Menü 2	Abendessen
Montag	Sternchensuppe mit Fleischklößchen ^{4,1,7,10} Gefülltes Hähnchenfilet ^{4,7,8,10} auf Paprikagemüse ^{4,7} dazu Rosmarinkartoffel ⁷ und Kräutersoße ⁷ Orange	Sternchensuppe mit Fleischklößchen ^{4,1,7,10} Gemüse-Frikadelle ^{4,1} auf buntem Paprika-Zwiebelgemüse ^{4,7} mit Rosmarinkartoffeln ⁴ Orange	Jagdwurst ^A , Allgäuer Emmentaler ⁷ und Matjesfilet ^{7,3} Erdbeer-Schokoschnitte ^{1,4,7,8}
Dienstag	Grüne Bohnensuppe ⁷ Rindfleischküchel ^{4,1,11} mit Rahmsoße ¹⁰ dazu Bohnen und Zwiebelpüree ^{7,4} Vanillepudding mit Sahne ⁷	Grüne Bohnensuppe ⁷ Gemüse-Kartoffelaufauf ^{1,10} mit Kräutersoße ⁷ und Eissalat Vanillepudding mit Sahne ⁷	Bunter Wurstsalat ^A mit Käse ⁷ , Tomaten, Schnittlauch Extra Wurst und Käse ^{7,A} Schokomouse Schnitte ^{1,4,7,8}
Mittwoch	Gemüsesuppe mit Maultaschen ^{1,4,7} Spaghetti ^{1,4,8} Bolognese mit Parmesan ⁷ und Ackersalat Weincreme ⁷	Gemüsesuppe mit Maultaschen ^{1,4,7} Saure Kartoffelrädle mit Saitenwürstchen ^{7,A} und Endiviansalat (V) Weincreme ⁷	Flammkuchen mit Speck ^{1,4,7,A} und Zwiebeln „Wurst und Käse“ ^{7,A} Butterkuchen ^{1,4,7,8}
Donnerstag	Lauchcremesuppe ⁷ Zwiebelfleisch (Schweinhals) ¹⁰ mit Kraut-Schupfnudeln ^{4,9} und Bratensoße ¹⁰ Pflaumenkompott ⁹	Lauchcremesuppe ⁷ Gnocchi ^{1,4,8} mit Broccoli-Sahnesoße ⁷ und frisch geriebenem Parmesan ⁷ (V/S) Pflaumenkompott ⁹	Champignonpastete ^A , Salami ^{11,A} Butterkäse ⁷ , Salatgurke Rosinenschnecke ^{1,4,7}
Freitag	Flädlesuppe ^{1,4,7} Seelachsfilet Natur mit Dillsahne ⁷ und Kartoffeln dazu Fingermöhren Beerenschichtdessert	Flädlesuppe ^{1,4,7} Allgäuer Käsespätzle ^{1,4,7} mit Röstzwiebeln und Eisbergsalat Beerenschichtdessert	Fleischküchle ¹¹ mit Kartoffelsalat ^{4,7} und Senf dazu Bier „Wurst und Käse“ ^{7,A} Donauwelle ^{1,4,7,8}
Samstag	Rahmspinat ⁷ mit hausgemachten Rührei ^{1,7} und Salzkartoffeln (V/S) Ananaskompott ⁹		Bierschinken ^A und Sülzwurst ^{A,B} Schnittkäse mit Kräutern ^{7,A} Tomatenpaprika und Senfgurke ⁹ Zitronenblechkuchen ^{1,4,7}
Sonntag	Spargelcremesuppe ⁷ Schweinebraten ¹⁰ mit Champignonrahm ¹⁰ dazu hausgemachte Spätzle ^{1,4} und Kaisergemüse		Gelbwurst ^{10,11,A} (3) Salami ^{11,A} und Brièkäse ^{7,A} dazu Tomaten Mandarinensahneschnitte ^{1,4,7,8}

V= vegetarisch, S= Schonkost - **Allergenauszeichnung:** 1=Ei- und Eierzeugnisse, 2=Erdnüsse, 3=Fisch- und Fischerzeugnisse, 4=Gluten- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), 5=Krustentiere- und deren Erzeugnisse, 6=Lupinen; 7=Milch- und Milcherzeugnisse (Laktose), 8=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), 9=Schwefeldioxid und Sulfite, 10=Sellerie, 11=Senf, 12= Sesamsamen, 13=Soja, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, 14=Weichtiere und deren Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** A=Phosphat, B=Pökelsalz, C=Farbstoff, D=Süßungsmittel - Änderungen vorbehalten.

Zwischen- und Spätmahlzeiten sind jederzeit möglich (Obst, Joghurt o.ä.). Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal.

Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit