

Speiseplan KW 7 / 14.-20.02.2022



	Mittagessen Menü 1	Mittagessen Menü 2	Abendessen
Montag	Leberspätzlesuppe ^{4,1,7,10} Cordon Bleu ^{4,7} mit Broccoli und Kroketten ⁷ dazu Bratensoße ¹⁰ und Mixsalat Melone	Leberspätzlesuppe ^{4,1,7,10} Gemüseschnitzel ⁴ mit Broccoli und Kroketten ⁷ Melone	Pasteten Wurst ^A , und Grünländer ⁷ Räucherlachs ³ mit Meerrettich ⁷ Himbeersahneschnitte ^{1,4,7,8}
Dienstag	Kartoffelcremesuppe ⁷ Kalbsgeschnetzeltes ⁷ an Cognacrahm ¹⁰ dazu Knöpfle ^{1,4,8} und ZucchiniGemüse Karamellpudding ⁷	Kartoffelcremesuppe ⁷ Zucchini-Aubergine Auflauf ^{1,4,7} mit Parmesan ⁷ überbacken dazu Eisbergsalat Karamellpudding ⁷	Jagdwurst ^A , Landsalami ^{B,11} und Esrom ⁷ in Scheiben Radieschen Salat Zitronensahnerolle ^{1,4,7,8}
Mittwoch	Nudelsuppe ^{1,4,8} Hausgemachter Hackbraten ¹¹ mit Schwarzwurzeln in Rahm ⁷ und Wellenbandnudeln ^{1,4} Espresso creme ⁷	Nudelsuppe ^{1,4,8} Nudel - Gemüsepfanne ^{1,4,7} mit Tomatensoße und Endiviansalat (V/S) Espresso creme ⁷	Gebackener Camembert ^{4,7} mit Preiselbeeren „Wurst und Käse“ ^{7,A} Eierstichkuchen ^{1,4,7,8}
Donnerstag	Blumenkohlcremesuppe ⁷ Rostbratwurst ^A mit Weinsäuerkraut ⁹ , Soße ¹⁰ und Kartoffelstampf ^{7,4} Himbeer-Buttermilch ⁷	Blumenkohlcremesuppe ⁷ Marillenknödel ^{1,4,7,8} mit Vanillesoße ^{7(V/S)} Himbeer-Buttermilch ⁷	Schinkenwurst ^A , Allgäuer Bergkäse ⁷ Streichkäse ⁷ und feine Rettich Scheiben Quarkbällchen ^{1,4,7,8}
Freitag	Graupensuppe mit Gemüse ¹⁰ Paniertes Seehechtfilet ^{1,3,4} mit Remouladensoße ⁷ und Kartoffelsalat ^{4,7} und Endiviansalat Eierlikörschichtdessert ^{1,7}	Graupensuppe mit Gemüse ¹⁰ Kartoffelnocken-Gemüsepfanne ^{1,4,8} mit Tomatensoße dazu Endiviansalat Eierlikörschichtdessert ^{1,7}	Weißwurst ^{10,11} mit süßem Senf und Brezel ⁴ „Käse und Wurst“ ^{7,A} Kirschstreuselkuchen ^{1,4,7,8}
Samstag	Spaghetti ^{1,4,8} mit Schinken Sahnesoße ^{A,4,7} und Erbsen dazu Parmesan ⁷ und Eissalat Birkenwürfel mit Schokoladensauce ⁷		Paprikalyoner, Krakauer ^A und Bonifaz dazu Silberzwiebeln ⁹ Karotten-Walnusskuchen ^{1,4,7,8}
Sonntag	Kürbiscremesuppe Schweinehalsbraten ^{10,A} mit Rahmsoße ^{7,10} dazu Fenchelgemüse und Rösti Ecken ⁴ Eistorte ⁷		Kaltes Hähnchenbrustfilet ^{A,9} Mortadella mit Pistazien ^{A,8} (3) und Pfefferkäse ⁷ und Salatgurke Schwarzwälder Kirschnitte ^{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, 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