



## Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 04.04.2022 – Sonntag, 10.04.2022

<b>Montag</b>	Rinderbrühe Mit Fleischklößchen <sup>A,C,L</sup> Hähnchenfilet im Cornflakesmantel <sup>A,C</sup> dazu Preiselbeerrahm und Nudeln <sup>A,C</sup> , sowie Broccoli Gefüllte Zucchini <sup>G</sup> mit Nudeln <sup>A,C</sup> und Eisbergsalat
<b>Dienstag</b>	Blumenkohlcremesuppe <sup>G</sup> Tafelspitz mit Meerrettichsoße <sup>G</sup> dazu Salzkartoffeln und Rote Beetesalat Kartoffel-Gemüseauflauf <sup>A,C,G</sup> mit Karottenschaumsoße <sup>G</sup>
<b>Mittwoch</b>	Rinderbrühe mit Backerbsen <sup>A,C,L</sup> Hausgemachtes Fleischküchle <sup>A,C,L,G</sup> mit Rahmsoße <sup>G</sup> dazu Gratin <sup>G</sup> und Tomatensalat Graupeneitopf <sup>A,L</sup> mit „extra Rindfleischwürfel“
<b>Donnerstag</b>	Karottencremesuppe <sup>G</sup> Paniertes Schweineschnitzel <sup>A</sup> mit Erbsen und holländischer Soße <sup>G</sup> dazu hausgemachte Spätzle <sup>A,C</sup> Broccoli Törtchen <sup>C,G</sup> auf Champignon <sup>G</sup> dazu Nudeln <sup>A,C</sup> und grüner Salat
<b>Freitag</b>	Hühnersuppe mit Gemüse und Muschelnudeln <sup>A,C,L</sup> Paniertes Seelachsfilet <sup>A,D</sup> mit Kartoffelsalat <sup>O</sup> und Eisbergsalat dazu Remouladensoße <sup>G</sup> Feine Bandnudeln <sup>A,C</sup> mit Ratatouille Gemüse und Parmesan <sup>G</sup>
<b>Samstag</b>	Spaghetti <sup>A,C</sup> mit Schinkensahnesoße <sup>G,2</sup> dazu Parmesan <sup>G</sup> und Salatmix
<b>Sonntag</b>	Räucherlachsuppe <sup>D,G</sup> Schweinebraten mit Kümmelbiersoße und Wirsinggemüse <sup>G</sup> dazu Serviettenknödel <sup>A,C</sup>

**Genießen Sie unser leckeres Menü mit Suppe und kleinem Dessert  
von Montag bis Samstag für 7,50 € und an Sonn- und Feiertagen für 8,50 €.**

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

**Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!**

