Speiseplan KW 12 21.- 27.03.2022

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag	Maultaschensuppe [A,C] mit Gemüsestroh [L] Putenkasseler an Rahmsoße [G,L] und Karottengemüse dazu Nudeln [A,C,] Gemüsesteak [A] mit Champignonrahm [G] und Karottengemüse dazu Nudeln [A,C] Honigmelone	Bierwurst[A,10], Edamer [7] und Räucherlachs [D] dazu Meerrettich Heidelbeerschnitte [A,C,G,H]
Dienstag	Gemüsecremesuppe [G,L] Rinderhacksteak [A,C,M] mit Pilzrahm [G] dazu Kohlrabi-Erbsengemüse und Rösti Ecken [A,C,G] Käsespätzle [A,C,G] mit Zwiebelschmelze und Salat Eierlikörcreme [C,G]	Hausgemachter Wurstsalat [M] mit Emmentaler [G] und Tomatenwürfel Sahnerolle [A,C,G,H]
Mittwoch	Rinderbrühe mit Zucchiniwürfel [L] Spaghetti [A,C] Bolognese [L] „Rind“ mit Parmesan [G] und Mixsalat Gefüllte Paprika [A,C,L] mit Tomatenreis und Kräutersoße [G] Panna Cotta [C,G]	Ofenfrisches Hähnchen mit Brötchen [A] „Wurst und Käse alternativ“ [2,G] Mohnkäsekuchen [A,C,G,H]
Donnerstag	Tomatencremesuppe [G] Cordon Bleu [A,G] vom Schwein mit hausgemachten Spätzle [A,C] und Rahmsoße [G] dazu Blumenkohl mit Semmelbrösel [C,G] Gemüselasagne [C,G,L] mit Feldsalat Ananaskompott [O]	Putenschinken mit Briekäse [G] dazu Pistazienlyoner [H] und Salatgurke Hefezopf [A,C,G,H]
Freitag	Flädlesuppe [A,C,G,L] Seelachsfilet [D] mit Reis und Romanesco und Dillsahnesoße [G] Eierpfannkuchen [A,C,G] mit Spinat-Feta Füllung [G] und Weißweinsoße [G] Mango-Schichtdessert [A,G]	Pizza Margherita [A,G] „Wurst und Käse alternativ“ [1,G] Kuchen [A,C,G,H]
Samstag	Hühnersuppentopf mit Gemüse [L] und Nudeln [A,C] dazu Hühnerfleisch Kiwi-Kompott [O]	Pasteten Wurst [L,M], Leberwurst [L,M] und Rauchkäse, [G] Essiggurke Marmorkuchen [A,C,G,H]
Sonntag	Kürbiscremesuppe [G] Schweinehals mit Braunbiersoße und Bayrisch Kraut dazu Kartoffelklöße [O] Eistorte [G]	Saftschinken[1], Streichkäse [G] und Rauchfleisch dazu Paprika Frankfurter Kranz [A,C,G,H]

V= vegetarisch, S = Schonkost – **Allergenauszeichnung**: A=Gluten.- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), B=Krustentiere.- und deren Erzeugnisse, C=Ei.- und Eierzeugnisse, D=Fisch.- und Fischerzeugnisse, E=Erdnüsse, F=Soja, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, G=Milch.- und Milcherzeugnisse (Laktose), H=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid und Sulfite, R=Weichtiere und deren Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** 1=Phosphat, 2=Pökelsalz, P=Lupinen; 3=Farbstoff, 4=Süßungsmittel – Änderungen vorbehaltenDie Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!