



Speiseplan KW 13

28.- 03.04.2022

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag	<p>Nudelsuppe ^{A,C}</p> <p>Putengeschnetzeltes ^G in fruchtiger Bananensoße dazu Kartoffelnocken^C und Eissalat</p> <p>Gemüsegulasch ^G mit Currybananensoße dazu Kartoffelnocken ^C und Eissalat</p> <p>Trauben</p>	<p>Corned Beef ² und Bonifaz Weichkäse ^G, Schrimps-Salat ^{D,G}</p> <p>Donauwelle ^{A,C,G,H}</p>
Dienstag	<p>Kokoscremesuppe ^G</p> <p>Würstchengulasch ^{G,2} mit hausgemachten Spätzle ^{A,C} und Gurkensalat ^G</p> <p>Vegi-Klopse ^{A,C,F,L} mit Paprikasoße und Reis dazu Salat</p> <p>Vanillepudding ^G mit Himbeersoße</p>	<p>Grobe Mettwurst ^{M2} und Kräuterkäse ^G dazu Spargelschinken ^M und Tomatensalat</p> <p>Limettenschnitte ^{A,C,G,H}</p>
Mittwoch	<p>Wurzelgemüsesuppe ^L</p> <p>Gefüllte Paprika ^{A,C,G} mit Tomatensoße dazu Gabelspaghetti ^{A,C} und Eisbergsalat</p> <p>Pfannkuchen ^{A,C,G} mit Pfannengemüse und Käse ^G überbacken</p> <p>Zitronenquark ^G</p>	<p>Gulaschsuppe ^G mit Brötchen ^A</p> <p>„Wurst und Käse alternativ“ ^{2,G}</p> <p>Käsekuchen ^{A,C,G,H}</p>
Donnerstag	<p>Grüne Bohnensuppe ^G</p> <p>Schweineroulade ^{A,C,G} mit Bratensoße dazu Soufflee ^{A,C,G} und Wirsinggemüse ^G</p> <p>Reibekuchen ^{A,C} mit Apfelmus ^O</p> <p>Melonenbällchen</p>	<p>Mortadella mit Salami ^{G,H} und Schnittkäse mit Kümmel ^G</p> <p>Berliner ^{A,C,G,H}</p>
Freitag	<p>Geröstete Grießsuppe ^L</p> <p>Paniertes Seelachsfilet ^{A,D} mit Kartoffelsalat ^O und Remouladensoße ^G</p> <p>Bunter Gemüseeintopf ^L mit Croutons ^{A,G}</p> <p>Erdbeerschichtdessert ^{A,G,C}</p>	<p>Germknödel ^{A,C,G} mit Vanillesoße ^{G,A} „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G}</p> <p>Browniekuchen ^{A,C,G,H}</p>
Samstag	<p>Spinat mit Hausgemachtem Rührei ^C und Kartoffeln</p> <p>Birnenkompott ^O</p>	<p>Schwäbischer Wurstsalat ^M mit Schnittkäse ^G</p> <p>Apfelkuchen ^{A,C,G,H}</p>
Sonntag	<p>Pastinaken Cremesuppe ^G</p> <p>Kalbshals mit Rahmsoße ^{L,G} und Speckrosenkohl ^{O2} dazu Serviettenknödel ^{A,C,G}</p> <p>Eisrolle ^G</p>	<p>Sülzwurst ^{L,M} und Bierwurst ^M, Bergkäse ^G und Tomaten</p> <p>Frankfurter Kranz ^{A,C,G,H}</p>

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, 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 vorbehalten Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!