Speiseplan KW 19 09.- 15.05.2022

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag	Leberspätzlesuppe [A,C] Hähnchengeschnetzeltes [G] an Curryrahm [G] dazu Gemüse und Butterreis [G] Broccoli-Soufflé [A,C] an Curryrahm [G] dazu Gemüse und Reis Banane	Grobe Mettwurst[G], Maasdamer[G] und Matjesfilet [D,G] in Apfelsahnesoße Apfelschnitte [A,C,G,H]
Dienstag	Kartoffelcremesuppe [G,L] Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln [L] dazu Meerrettichsoße [G] und rote Beete Salat [O] mit Zwiebeln Bandnudeln [A,C] mit Basilikumsoße [G] und Gemüsestroh Eierlikörpudding [G,C]	Tilsiter [G] mit Kräutergelbwurst und Teewurst [G]dazu Tomatensalat Tiramisu Schnitte [A,C,G,H]
Mittwoch	Fleischklößchen Suppe [A,C] Gefüllte Paprika [A,C,G] mit Gabelspaghetti [A,C] und Tomatensoße [L] dazu Mix-Salat Tortellini [A,G,C] mit Käsesahnesoße [G] dazu Mix-Salat Schokoladencreme [G]	Weißwurst [L,M]mit süßem Senf [M]und Brezel [A] „Wurst und Käse alternativ“ [1,G] Zitronen Gugelhupf [A,C,G,H]
Donnerstag	Selleriecremesuppe [L,G] Linsen mit Spätzle [A,C] dazu Saitenwurst [2,O] Gefüllte Aubergine [A,C] mit Tomatenreis und Salat Obstsalat [O]	Bierwurst, Bergkäse [G] und hausgemachter Fleischsalat [G,M] und Salatgurke Quarkzopf [A,C,G,H]
Freitag	Backerbsen in Gemüsebrühe [A,L,C] Seelachsfilet [D] mit Remouladensoße [G] und Kartoffelsalat[O] Hausgemachter Pfannenkuchen [A,C,G] mit Ratatouille Gemüse [L] Orangenschichtdessert [G,A]	Rote Wurst [O] vom Grill mit Senf [M]und Brötchen [A] „Wurst und Käse alternativ“ [1,G] Fruchtschnitte [A,C,G,H]
Samstag	Spaghetti [A,C] mit Schinkensahnesoße [G,0,2] dazu Reibekäse [G] und grüner Salat Kirschkompott [O]	Katenrauchwurst Brennesselkäse [G] und Sülzwurst [M] dazu Silberzwiebeln [O] Nusskuchen [A,C,G,H]
Sonntag **Spargelzeit**	Gemüsecremesuppe [L] Stangenspargel mit Kräuterhähnchen dazu Sauce Hollandaise [C,G] und Salzkartoffeln Schwarzwaldbecher [G]	Saftschinken [O,2], Bergkäse [G] und Obazder [A,G] dazu Tomate Käsesahneschnitte [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!