**Speiseplan KW 24 13.- 19.06.2022**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Mittagessen** | **Abendessen / Kuchen**  |
| **Montag** | Graupensuppe Puten geschnetzeltes G mit Rösti A,C,G und Champignon dazu Eisbergsalat Gemüsegulasch G,L mit Rösti A,C,G und Eisbergsalat Vanillepudding G  | Mortadella, Limburger Rolle G und Heringsfilet in Tomatensoße A,D,G,M Erdbeersahnerolle A,C,G,H |
| **Dienstag** | Geflügelcremesuppe G Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoßen G,M und Butterkartoffeln und roter Beete O Graupeneitopf A,G,L mit Rindfleischeinlage Cafécreme G  | weißer Schwartenmagen und Bergkäse G dazu Eiersalat C,GSchokokuchen A,C,G,H |
| **Mittwoch****Erdbeerzeit**  | Hausgemachte Maultasche A,C,L,M in der Brühe mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat O dazu Kopfsalat Gemüsemaultasche A,C,G,L mit Ei C gebraten und Kartoffelsalat OFrische Erdbeeren mit Sahne G  | Pizza A mit Schinken 2,O und Mozzarella G „Wurst und Käse alternativ“ 2,GErdbeerschnitte A,C,G,H |
| **Donnerstag** | Zucchinicremesuppe GBratwurstschnecke mit Bratensoße und Hausgemachten Spätzle G,C und Gurkensalat Topfenstrudel A,C,G mit Vanillesoße GObstsalat O  | Schinkenwurst M,2 und Streichkäse G dazu Edamer G und Radieschen in Scheiben Plunder Kirsche-Vanille A,C,G,H |
| **Freitag** | Brätklößchensuppe A,OPaniertes Seelachsfilet D,A mit Kartoffel-Gurkensalat G,O und Remouladensoße G Ofengemüse-Pfanne mit Kräuterreis und TomatensoßeL Amarenakirschen – Schichtdessert A,G  | Bockwurst mit Senf Mund Brötchen G  „Wurst und Käse alternativ“ 1,GFrankfurter Kranz  A,C,G,H |
| **Samstag** | Feine Bandnudeln A,C mit Schinkensahnesoße G,O,2 dazu Blattsalat und Tomatendressing Apfelschnee G  | Leberwurst, G,M Rauchfleisch 2,O dazu Bonifaz G und Mixed Pickles Marmorkuchen A,C,G,H |
| **Sonntag** | Selleriecremesuppe GGefüllter Schweinehals L,M an Cognacrahmsoße G mit Sommergemüse und Spätzle A,GEis G | Schinkenpastete M mit Salami M und Grünländerkäse G dazu Salatgurke Schwarzwälder 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!