



Speiseplan KW 27

04.-10.07.2022

Mittagessen

Montag	Backerbsensuppe ^{A,C} Kräuterhähnchen mit Tomatensoße ^L dazu Nudeln ^{A,C} und Sommersalat Gemüsepfanne ^L mit Nudeln ^{A,C} und Sommersalat Trauben	Käsewurst ^{G,M,2} und Pfefferkäse ^G dazu Heringsfilet ^{A,D,G,M} in Tomatensoße Heidelbeerenschnitte ^{A,C,G,H}
Dienstag	Maiscremesuppe ^G Rinderhacksteak ^{A,C,G,F} mit Pfefferrahmsoße ^G dazu Bohnen und hausgemachte Spätzle ^{A,C} Gemüseauflauf ^{C,L} mit Pilzrahm ^G und Endiviensalat Vanillepudding ^G mit Erdbeersoße	Maasdamer ^G und Krakauer ^M dazu Gürkensalat ^G Latte Macchiatoschnitte ^{A,C,G,H}
Mittwoch	Hausgemachte Maultasche ^{A,C,I,M} in der Rinderbrühe ^L dazu Kartoffelsalat ^O und Endiviensalat Hausgemachte Gemüsemaultasche ^{A,C,L,M} in einer Gemüsebrühe ^L dazu Kartoffelsalat ^O und Endiviensalat Mango Creme ^G	Currywurst ^{M,L,G} mit Brötchen ^G ^{„Wurst und Käse alternativ“} ^{2,G} Apfelkuchen ^{A,C,G,H}
Donnerstag	Selleriecremesuppe ^G Schweinegeschnetzeltes ^G mit Champignon dazu Kartoffelpuffer ^{A,C,D} und Broccoli Farfalle ^{A,C} mit Tomatensoße und Reibekäse ^G dazu Salat Frische Beeren	Fleischwurst und Vespermitt in Gelee dazu Gouda ^G und Paprika Quarkzopf ^{A,C,G,H}
Freitag	Eierflockensuppe ^C Schollenfilet paniert ^{A,D} mit Kartoffelsalat ^O und Remouladensoße ^G Gemüseklopößchen ^{A,C,L} mit Käsesahnesoße ^G dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat ^G Zitronenschichtdessert ^{A,G}	Halbes Hähnchen mit Brötchen ^A ^{„Wurst und Käse alternativ“} ^{1,G} Rhabarberkuchen ^{A,C,G,H}
Samstag	Makkaroni ^{A,C} – Hackfleischauflauf ^L mit Buntem Salat Apfelschnee ^{G,O}	Katenrauchwurst ^M und Kasseler dazu Bonifaz ^G und Maiskörbchen Zupfkuchen ^{A,C,G,H}
Sonntag	Kartoffelcremesuppe ^G Rinderroulade ^{M,2,O} mit hausgemachten Spätzle ^{A,C} und Rotweinsoße dazu Romanesco Eis ^G	Kaminrauchschinken feiner Fleischkäse und Leerdamer ^G , Tomate Beerenschnitte ^{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=Schweifeldioxid und Sulfite, R=Weichtiere und deren Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** 1=Phosphat, 2=Pökelsalz, 3=Lupinen; 4=Farbstoff, 5=Süßungsmittel – Änderungen vorbehalten Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!