



## Speiseplan KW 27

04.- 10.07.2022

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
<b>Montag</b>	Backerbsensuppe <sup>A,C</sup> Kräuterhähnchen mit Tomatensoße <sup>L</sup> dazu Nudeln <sup>A,C</sup> und Sommersalat  Gemüsepfanne <sup>L</sup> mit Nudeln <sup>A,C</sup> und Sommersalat Trauben	Käsewurst <sup>G,M,2</sup> und Pfefferkäse <sup>G</sup> dazu Heringsfilet <sup>A,D,G,M</sup> in Tomatensoße  Heidelbeerenschnitte <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Dienstag</b>	Maiscremesuppe <sup>G</sup> Rinderhacksteak <sup>A,C,G,F</sup> mit Pfefferrahmsoße <sup>G</sup> dazu Bohnen und hausgemachte Spätzle <sup>A,C</sup> Gemüseauflauf <sup>C,L</sup> mit Pilzrahm <sup>G</sup> und Endiviensalat Vanillepudding <sup>G</sup> mit Erdbeersoße	Maasdamer <sup>G</sup> und Krakauer <sup>M</sup> dazu Gurkensalat <sup>G</sup>  Latte Macchiatoschnitte <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Mittwoch</b>	Hausgemachte Maultasche <sup>A,C,I,M</sup> in der Rinderbrühe <sup>L</sup> dazu Kartoffelsalat <sup>O</sup> und Endiviensalat  Hausgemachte Gemüsemaultasche <sup>A,C,L,M</sup> in einer Gemüsebrühe <sup>L</sup> dazu Kartoffelsalat <sup>O</sup> und Endiviensalat Mango Creme <sup>G</sup>	Currywurst <sup>M,L,G</sup> mit Brötchen <sup>G</sup> „Wurst und Käse alternativ“ <sup>2,G</sup>  Apfelkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Donnerstag</b>	Selleriecremesuppe <sup>G</sup>	Fleischwurst und Vespermett in Gelee dazu Gouda <sup>G</sup> und Paprika
<b>Beerenzeit</b>	Schweinegeschnetzeltes <sup>G</sup> mit Champignon dazu Kartoffelpuffer <sup>A,C,D</sup> und Broccoli Farfalle <sup>A,C</sup> mit Tomatensoße und Reibekäse <sup>G</sup> dazu Salat Frische Beeren	Quarkzopf <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Freitag</b>	Eierflockensuppe <sup>C</sup> Schollenfilet paniert <sup>A,D</sup> mit Kartoffelsalat <sup>O</sup> und Remouladensoße <sup>G</sup> Gemüseklößchen <sup>A,C,L</sup> mit Käsesahnesoße <sup>G</sup> dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat <sup>G</sup> Zitronenschichtdessert <sup>A,G</sup>	Halbes Hähnchen mit Brötchen <sup>A</sup> „Wurst und Käse alternativ“ <sup>1,G</sup>  Rhabarberkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Samstag</b>	Makkaroni <sup>A,C</sup> – Hackfleischauflauf <sup>L</sup> mit Buntem Salat Apfelschnee <sup>G,O</sup>	Katenrauchwurst <sup>M</sup> und Kasseler dazu Bonifaz <sup>G</sup> und Maiskölbchen  Zupfkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Sonntag</b>	Kartoffelcremesuppe <sup>G</sup> Rinderroulade <sup>M,2,O</sup> mit hausgemachten Spätzle <sup>A,C</sup> und Rotweinsauce dazu Romanesco Eis <sup>G</sup>	Kaminrauchschinken feiner Fleischkäse und Leerdamer <sup>G</sup> , Tomate Beerenschnitte <sup>A,C,G,H</sup>

V= vegetarisch, S = Schonkost - **Allergenausszeichnung:** 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!