



## Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 18.07.2022 – Sonntag, 24.07.2022

### Montag

Rinderbrühe mit Fadennudeln <sup>A,C</sup>

Putengeschnitzeltes <sup>G</sup> in Madeirasoße dazu Bandnudeln <sup>A,C</sup> und Salatteller <sup>G</sup>

Gemüsegulasch <sup>G,L</sup> mit Bandnudeln <sup>A,C</sup> und Salatteller <sup>G</sup>

### Dienstag

Currycremesuppe <sup>G</sup>

Rindergulasch mit Butterreis dazu Broccoli

Tortellini <sup>A,G,F</sup> mit Kräuter-Tomatensoße <sup>L</sup> und Eissalat

### Mittwoch

Buchstabensuppe <sup>A,C</sup>

Königsberger Klopse <sup>C,A,G,L,M</sup> in Kapernsoße <sup>G</sup> dazu Petersilienkartoffeln und rote Beete Salat <sup>O</sup>

Bunte Kartoffelpfanne mit Ofengemüse <sup>L</sup> und Kräutersahnesoße <sup>G</sup>

### Donnerstag

Pastinaken Cremesuppe <sup>G</sup>

Schweine Schnitzel <sup>A</sup> mit Knöpfle <sup>A,C</sup> und Rahmsoße <sup>G</sup> dazu Fingermöhren und Eissalat

Graupeneintopf <sup>A,G</sup> mit Rindfleischeinlage „Extra“

### Freitag

Rinderbrühe mit Backerbsen <sup>A,C</sup> und Gemüsestroh <sup>L</sup>

Seelachsfilet paniert <sup>A,D</sup> mit Kartoffelsalat <sup>O</sup> und Remouladensoße <sup>G</sup> dazu Mix-Salat

Broccoli-Soufflé <sup>G,C,A</sup> mit Reis und Dillssoße <sup>G</sup> dazu Mix-Salat

### Samstag

Feine Bandnudeln <sup>A,C</sup> mit Gemüsestroh <sup>L</sup> und Schinkensahnesoße <sup>G,2,O</sup> dazu Parmesan <sup>G</sup> und Salat

### Sonntag

Romanescocremesuppe <sup>G</sup>

Hauseingelegter Sauerbraten <sup>M</sup> in Rahmsoße <sup>G</sup> dazu Blaukraut und Nussspätzle <sup>A,C,H</sup>

**Genießen Sie unser leckeres Menü mit Suppe und kleinem Dessert  
von Montag bis Samstag für 7,50 € und an Sonn- und Feiertagen für 8,50 €.**

V= vegetarisch, S = Schonkost - **Allergenauszeichnung:** 1=Ei.- und Eierzeugnisse, 2=Erdnüsse, 3=Fisch.- und Fischerzeugnisse, 4=Gluten.- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), 5=Krustentiere.- und deren Erzeugnisse, 6=Lupinen; 7=Milch.- und Milcherzeugnisse (Laktose), 8=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), 9=Schwefeldioxid und Sulfite, 10=Sellerie, 11=Senf, 12=Sesamsamen, 13=Soja, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, 14=Weichtiere und deren Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** A=Phosphat, B=Pökelsalz, C=Farbstoff, D=Süßungsmittel - Änderungen vorbehalten



**Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!**