**Speiseplan KW 31 01.- 07.08.2022**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Mittagessen** | **Abendessen / Kuchen**  |
| **Montag** | Rinderbrühe mit Fleischklößchen A,CHähnchen mit Tomate Mozzarella G überbacken dazu Bandnudeln A,C und Basilikumsoße GGemüseküchle A,C mit Bandnudeln A,C und Basilikumsoße GTrauben | Schinkenröllchen in Aspik 2,0,M,Leberwurst G und Matjesdillsalat D,G(Deko Gemüse) Heidelbeerkuchen A,C,G,H  |
| **Dienstag** | Zucchinicremesuppe G Rindergeschnetzeltes mit Cognacrahm G,L dazu Serviettenknödel A,C,G,L und Broccoli Teigtaschen A,C mit Käse-Spinatfüllung, GSahnesoße G und Kopfsalat; Vanillepudding G mit Erdbeersoße  | Leberkäse und Gouda G,dazu Mettenden und Rettich Salat GButtermilcherdbeerschnitte A,C,G,H  |
| **Mittwoch** | Maultaschensuppe mit Gemüsestreifen A,C,LHackbraten A,C,L,M mit Buttergemüse G dazu Rahmsoße G und hausgemachte Spätzle A,C Kartoffelauflauf A,C,G mit Tomatensoße G,LApfelschnee G | Weißwurst M mit süßem Senf m und Brezel A(Deko Gemüse) (Käse / Wurst) 2;G Bratapfelkuchen A,C,G,H  |
| **Donnerstag** | Linsensuppe Schweineschnitzel A,C mit Rahmsoße G dazu Gratin C und Erbsengemüse Pfannkuchen A,C,G mit Ratatouille gefüllt und Käse überbacken G Rote Grütze  | Italienische Mortadella M (3),Pfefferkäse G, Schwarzwälder 2Schinken 2,O dazu Paprika Buttercroissant A,C,G,H  |
| **Freitag** | Backerbsensuppe Paniertes Seelachsfilet D,C,A mit kalter Kräutersoße, G Kartoffelsalat O und Gurkensalat GSommersalat mit Mozzarella Kugeln G und Tomatenwürfel mit dunklen Balsamico Dressing G Tiramisu G,A | Salzkartoffeln mit Kräuterquark G (Deko Gemüse) (Käse / Wurst) 2,ORhabarberschnitte A,C,G,H  |
| **Samstag** | Spinat mit Hausgemachten Rührei C und Butterkartoffeln GBirnenkompott O | Kräuterlyoner, grobe Mettwurst und EmmentalerG dazu EssiggurkeMohnstreuselkuchen A,C,G,H  |
| **Sonntag** | Spargelcremesuppe GKalbsgulasch O mit feine Bandnudeln A,Cund Sommersalat Eisbecher Schoko – Vanille G | Bierschinken 2,O, Lyoner (3) und Kräuterscheibenkäse, G TomateSchokosahneschnitte 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!