



## Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 05.09.2022 – Sonntag, 11.09.2022

### Montag

Rinderbrühe mit Leberspätzle <sup>A,C,G</sup>

Puten Cordon Bleu <sup>A,G</sup> mit Preiselbeerrahm <sup>G</sup> dazu Nudeln <sup>A,C</sup> und Romanesco

Blumenkohlschnitzel <sup>A,G</sup> mit Nudeln <sup>A,C</sup> und Romanesco  
dazu Preiselbeerrahm <sup>G</sup>

### Dienstag

Tomatencremesuppe <sup>G</sup>

Bratwurstschnecke <sup>M,L</sup> mit Rahmkohlrabi <sup>G</sup> und Kartoffelsahnepüree, <sup>A,G,L</sup>

Matjesfilet mit Apfel <sup>G,D</sup> – Sauerrahmtunke <sup>G</sup> und Salzkartoffeln

### Mittwoch

Backerbsensuppe <sup>A,C</sup>

Hausgemachte Königsbergerklopse <sup>A,C,G,M,L</sup> mit Kaperntunke <sup>G</sup> dazu Salzkartoffeln  
und Rote Beete <sup>O</sup>

Omelette <sup>C,G</sup> mit Rahmchampignons, <sup>G</sup> Butterkartoffeln und Kopfsalat

### Donnerstag

Kürbiscremesuppe <sup>G</sup>

Schweinegeschnitzeltes mit Knöpfle <sup>A,C</sup> und Salat

Makkaroni- Broccoli Auflauf <sup>A,C,G</sup> mit Tomatensoße und Gartensalat;

### Freitag

Klare Graupensuppe mit Gemüseeinlage <sup>L</sup>

Seelachsfilet im Backteig <sup>A,C,D</sup> dazu eine Remouladensoße <sup>G</sup> und Kartoffelsalat <sup>O</sup>

Paprikaschote <sup>A,G</sup> mit vegetarischer Füllung, Tomatensoße <sup>L</sup> und Gemüsereis <sup>L</sup>

### Samstag

Käsespätzle <sup>A,C,G</sup> mit Röstzwiebeln dazu Eissalat und Tomatenspalten

### Sonntag

Geflügelcremesuppe mit Einlage <sup>G</sup>

Kalbssahnegulasch <sup>G</sup> mit Kürbispüree <sup>A,C,G</sup> und Kaisergemüse

**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:** C=Ei.- und Eierzeugnisse, E=Erdnüsse, D=Fisch.- und Fischerzeugnisse, A=Gluten.- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), B=Krustentiere.- und deren Erzeugnisse, P=Lupinen; G=Milch.- und Milcherzeugnisse (Laktose), H=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), O=Schwefeldioxid und Sulfite, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, F=Soja, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, R=Weichtiere und deren Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** 1=Phosphat, 2=Pökelsalz, 3=Farbstoff, 4=Süßungsmittel - Änderungen vorbehalten

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

