Speiseplan KW 38 19.- 25.09.2022

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag	Eierflockensuppe [C] Putengeschnetzeltes in Curry-Kokossoße [G,H] mit buntem Gemüsereis [L] und Endiviensalat; Gemüsecurry [G,L,H] mit buntem Gemüsereis [L] und Endiviensalat; Honigmelone	Truthahn-Jagdwurst [H], Bergkäse [G] Heringsfilet in Tomatensoße [A,C,D,G,L,M] und Salatgurke Erdbeerkuchen [A,C,G,H]
Dienstag	Blumenkohlcremesuppe [G] Tafelspitz mit Meerrettichsoße [G] dazu Salzkartoffel und rote Beete [O] Gemüsestrudel [A,C,L] und Tomatensoße [L] dazu Mixsalat Erdbeerpudding [G]	Schinkenwurst [2,O], Grünländerkäse [G] Karottensalat mit Orange [M] Pfirsichschnitte [A,C,G,H]
Mittwoch	Rinderbrühe mit Sternchennudeln [A,C] Spaghetti [A,C] mit Hackfleischsoße [A,L] und Reibekäse [G] und Lollo Rosso Salat Allgäuer Käsespätzle [A,C,G] mit Zwiebelschmelze und Lollo Rosso Salat Kaffeecreme [G]	Currywurst mit Hausgemachter Soße [A,G] Bier und Brötchen [A] (Käse / Wurst) Butterstreuselkuchen [A,C,G,H]
Donnerstag	Kürbiscremesuppe [G] Schweineroulade [A.C.G,F,L] mit Champignonrahm [G] dazu Spätzle [A,C] und Selleriegemüse [L] Gemüsespieß mit Käsesahnesoße [G], Nudeln, [A,C] Eissalat Rote Beerengrütze [O]	Pfälzer Leberwurst, Räucherwurst [2,O] Tomate mit Mozzarella [G] Quarkzopf [A,C,G,H]
Freitag **Neues Gericht !**	Rindssuppe mit Fleischklößchen [G] Hausgemachte Fischfrikadelle [A,C,D,G,L] mit Kartoffelsalat [O] und Remouladensoße [G] Spaghetti [A,C] mit Linsenbolognese und Salat Waldfruchttiramisu [A,G]	Hähnchenkeule mit Brötchen [G] und Senf [M] dazu Bier (Käse / Wurst) Apfelkuchen [A,C,G,H]
Samstag	Spinat mit Hausgemachtem Rührei [C,G] mit Schnittlauch dazu Salzkartoffeln Birnenkompott [O]	Grober Fleischkäse [3,M], Salami [2,O] und Kräuterkäse, [G] Gewürzgurke Marmorkuchen mit Frucht [A,C,G,H]
Sonntag	Tomatencremesuppe [G] Hirschgulasch an Waldpilzpreiselbeeresoße [G] und dazu Kürbisragout [G] und Broccoli Eistorte [G]	Lyoner Wurst, [3] Hüttenkäse [G] und Bergkäse [G], frische Paprikastreifen Mandel-Bienenstich [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!