



## Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 31.10.2022 – Sonntag, 06.11.2022

<b>Montag</b>	Flädlesuppe <sup>A,C,G</sup> Putenrolle <sup>A,C,G,H,M,F</sup> mit Tomatenreis und Kräutersahnesoße <sup>G</sup> dazu Ofengemüse <sup>L</sup> Gefüllter Pfannkuchen <sup>A,C,G</sup> mit Gemüse <sup>L</sup> und Käse <sup>G</sup> Überbacken dazu eine Kräutersahnesoße <sup>G</sup>
<b>Dienstag</b>	Meerrettichcremesuppe <sup>G</sup>
<b>Allerheiligen</b>	Rindergeschnetzeltes an einem Cognacrahme <sup>G</sup> dazu Bohnengemüse <sup>G</sup> und Röstli <sup>A,C,G,L</sup>
<b>Mittwoch</b>	Eierflockensuppe Hackbraten <sup>A,C,G,M,L</sup> mit Kohlrabigemüse in Rahm <sup>G</sup> und Spätzle <sup>A,C</sup> Gemüsespieß mit holländischer Frischkäsesoße, <sup>G</sup> Butterreis <sup>G</sup> und Salat
<b>Donnerstag</b>	Grüne Bohnensuppe <sup>G</sup> Gebratener Fleischkäse mit Karotten und Püree <sup>A,G,L</sup> dazu Bratensoße Spaghetti <sup>A,C</sup> mit Tomatensoße <sup>L,G</sup> und Reibekäse <sup>G</sup>
<b>Freitag</b>	Klare Kartoffelsuppe <sup>L</sup> Paniertes Rotbarschfilet <sup>A,D</sup> mit Remouladensoße, <sup>G</sup> Kartoffelsalat <sup>O</sup> und grüner Salat Hausgemachte Kürbismaultaschen <sup>A,C,G</sup> an Sahnesoße <sup>G</sup> und Ackersalat
<b>Samstag</b>	Pichelsteiner Gemüseintopf <sup>G,L</sup> mit Rindfleischeinlage
<b>Sonntag</b>	Tomatencremesuppe <sup>L,G</sup> Rehulasch in Waldpilzsoße, <sup>G</sup> Kürbisragout <sup>A,G</sup> und Spätzle <sup>A,C</sup> mit Butterbröseln <sup>G</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:** 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, 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!**

