



# Speiseplan KW 44

31.10- 06.11.2022

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
<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>	Saftschinken, <sup>2,O</sup> Schnittkäse mit Paprika <sup>G</sup> und Forellenfilet geräuchert <sup>D</sup>
<b>Neuer Kuchen</b>	Gefüllter Pfannkuchen <sup>A,C,G</sup> mit Gemüse <sup>L</sup> und Käse <sup>G</sup> Überbacken dazu eine Kräutersahnesoße <sup>G</sup> Orangen	Käsesahneschnitte-Mandarinen <sup>A,C,G</sup>
<b>Dienstag</b>	Meerrettichcremesuppe <sup>G</sup> Rindergeschnetzeltes an einem Cognacrahme <sup>G</sup> dazu Bohnengemüse <sup>G</sup> und Röstli <sup>A,C,G,L</sup> Vanillepudding <sup>G</sup>	Gelbwurst und Bierwurst <sup>M</sup> Biarom, <sup>G</sup> italienischer Spaghetti Salat <sup>A,C,G</sup> Schwarzwälder Rolle <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Allerheiligen</b>		
<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 Eierlikörcreme <sup>G</sup>	Gulaschsuppe <sup>G</sup> mit Brot <sup>G</sup> und Bier (Wurst/Käse) Butterkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<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> Obstsalat <sup>O</sup>	Champignonpastete <sup>2,O</sup> , grobe Leberwurst <sup>2,G</sup> und Maasdamer Käse, <sup>G</sup> Tomate Quarktasche <sup>A,C,G,H</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 Zimtbirnen mit Quarkhaube <sup>A,G</sup>	Apfelstrudel <sup>A,C,H</sup> mit Vanillesoße <sup>G</sup> (Wurst + Käse) Kuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Neues Gericht!</b>		
<b>Samstag</b>	Pichelsteiner Gemüse Eintopf <sup>G,L</sup> mit Rindfleischeinlage Hausgemachtes Apfelkompott <sup>O</sup>	Kalter Kasseler Hals <sup>2,O</sup> Lyoner, Bonifaz, <sup>G</sup> Gewürzgurke Toffeekuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Sonntag</b>	Tomatencremesuppe <sup>L,G</sup> Rehgulasch in Waldpilzsoße, <sup>G</sup> Kürbisragout <sup>A,G</sup> und Spätzle <sup>A,C</sup> mit Butterbröseln <sup>G</sup> Eis <sup>G</sup>	Westfälische Salami <sup>L,M</sup> Putenwurst <sup>2</sup> , Emmentaler Käse <sup>G</sup> und Paprika Mandarinenkuchen <sup>A,C,G,H</sup>

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, 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 vorbehalten Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

