Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 12.12.2022 – Sonntag, 18.12.2022

Montag	Backerbsensuppe
	Hähnchen Cordon Bleu [A,C] mit Rahmsoße, [G] Schupfnudeln [A,C] und Erbsen
	Blumenkohltaler [A,C,G] mit Schupfnudeln [A,C] und Erbsen
Dienstag	Kartoffel-Lauchcremesuppe [G]
	Rinderzunge an Madeirasoße [G] dazu Salzkartoffeln und Blumenkohl [G]
	Matjesfilets [D] nach Hausfrauenart [G] mit feinen Bohnen und Röstkartoffeln und Remouladensoße [G]
Mittwoch	Eierflockensuppe [L]
	Geschmorte Kohlroulade [A,C,G,L] mit Specksoße [G,0,2] und Kartoffelsahnepüree [A,C,G,L] dazu Fingermöhren
	Kraut Schupfnudeln [A,C,0] mit Endiviensalat
Donnerstag	Sellerie- Karottencremesuppe [L,G]
Neues Gericht !	Linsen mit Spätzle [A,,C] und Saitenwürstchen [2,O]
	Gemüsecurry „Indische Art“ mit Basmatireis
Freitag	Flädlesuppe [A,C,G]
	Fischmaultaschen [D,A,C,G] mit Dillsahnesoße [G] und Kartoffelsalat [O] dazu grüner Salat
	Hausgemachte gebackene Grießschnitte [A,C,G] mit Apfelmus
Samstag	Spaghetti [A,C] mit Schinkensahnesoße [2,0,G] dazu Reibekäse[G] und Eisbergsalat mit Tomaten
Sonntag	Champignoncremesuppe [G]
4 Advent	Sauerbraten [L,] mit Blaukraut und Bratensoße dazu Kartoffelknödel [A,C]

Genießen Sie unser leckeres Menü mit Suppe und kleinem Dessert von Montag bis Samstag für 7,00 € 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

HEIMAT KÜCHE