



Speiseplan KW 51

19.- 25.12.2022

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag	Nudelsuppe ^{A,C} Putengulasch mit Curryrahm ^G dazu Reis und Bohnen Gemüseküchle ^{A,C,L} mit Reis und Currysahnesoße ^G dazu Bohnengemüse Orange	Frischkäse ^G , Käsewurst ^G , Gabelrollmops ^{D,M} Fruchtschnitte ^{A,C,G,H}
Dienstag	Blumenkohlcremesuppe ^G Rinderfleischküchle ^{A,C,G,L,M} mit Rotwein-Zwiebelsoße, Karotten – Lauchgemüse ^G und Kartoffelsahneputee ^{A,G,L} Schwäbische Käsespätzle ^{A,C,G} mit Zwiebelschmelze Kartoffelsalat ^O und Eisbergsalat Grießpudding ^G	Lyoner, Salami ^M und Brennesselkäse ^G dazu Radieschensalat ^G Zitronenblechkuchen ^{A,C,G,H}
Mittwoch	Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen ^L Hausgemachte Königsbergklopse ^{A,C,G,L,M} mit Kapernsoße ^G und Kartoffeln dazu Rote Beete Salat ^{O,M} Sellerieschnitzel ^{L,A,C} mit Gemüsereis ^L und Zitronensahnesoße ^G Orangen-Zimtcreme ^G	Weißwürste ^{M,L} mit süßem Senf ^M und Brezel ^A (Wurst und Käse) ^{2,G} Nusskuchen ^{A,C,G,H}
Donnerstag	Tomatencremesuppe ^L Schweinegulasch ^G und Bandnudeln ^{A,C} dazu Ackersalat Feine Bandnudeln ^{A,C} mit Waldpilzragout ^G Obstsalat ^O	Truthahn – Jagdwurst ^H , Schwartenmagen und Biarom Käse ^G Silberzwiebeln ^O Hefezopf mit Vanille ^{A,C,G,H}
Freitag	Zwiebelsuppe ^{A,C} Paniertes Seelachfilet ^{C,D} mit Kartoffelsalat ^O und Remouladensoße ^G dazu Eissalat Gemüsestrudel ^{A,C,G,L} mit Reis und Currysoße ^G Lebkuchenschichtdessert ^{A,G,C}	Pizzafleischkäse ^{A,G,L} und Bergkäse ^G Wurstsalat mit Schwarzwurst ^{2,O} Latte Macciato Schnitte ^{A,C,G,H}
Samstag Heiligabend	Gulascheintopf mit Kartoffel und Paprika Würfel dazu Baguette Bratapfelkompott ^H	Saitenwurst ^{2,O} mit Kartoffelsalat ^O und Weckle ^G „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Christstollen ^{A,C,G,H}
Sonntag 1. Weihnachts- Feiertag	Hausgemachte Brät Klößchen ^{G,2} in Rinderbrühe Gefülltes Schweinefilet ^{A,C,G,L} an Cognac-Rahmsauce ^G und Haselnusspätzle ^{A,C,H} dazu Wirsinggemüse ^G Eis ^G	Lachsschinken mit Maasdamer, ^G Räucherlachs mit Senf-Honig ^{D,M} Sachertortenschnitte ^{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, 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!