



Speiseplan KW 52

26.- 01.01.2023

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag 2.Weihnachts-Feiertag	Kartoffel-Trüffelcremesuppe ^G Hausgemachte Rinderroulade ^{2,O,M} mit Apfel-Zimt-Blaukraut ^G dazu Kartoffelknödel ^{A,C} und Morchel Soße ^G Schokomouse mit Rumfrüchten ^{A,G}	Kaminrauchschinken ^{2,O} und Leerdamer ^G dazu Lachsforellefilet ^D Himbeeruchen ^{A,C,G,H}
Dienstag	Kohlrabicremesuppe ^G Kalbsgulasch ^G dazu Salzkartoffeln und Speckbohnen ^{2,O} Gemüsepizza ^{A,C,L} mit Endiviensalat Karamellpudding ^G	Lyoner mit Grünländer ^G dazu Schinken ^{2,O} und Bohnensalat ^G Bienenstich ^{A,C,G,H}
Mittwoch	Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch und Nudeln ^{A,C} Hackfleisch – Gemüseauflauf ^{A,C,G} mit Feldsalat Kartoffelauflauf mit Mozzarella ^{A,G} überbacken und Ackersalat Mandarinencreme ^G	Backhändel mit Gurkensalat ^G und Brötchen ^A dazu Senf ^M (Wurst und Käse) ^{2,G} Marmorkuchen ^{A,C,G,H}
Donnerstag	Currycremesuppe ^G Paniertes Schweineschnitzel ^{A,C} mit Rahmsauce ^G dazu Kaisergemüse und Knöpfe ^{A,C} Spaghetti ^{A,C} mit Tomatensoße ^L und Parmesan ^G dazu Eisbergsalat Rote Grütze	Sülzwurst mit Pizzafleischkäse ^{G,L} dazu Bonifaz ^G und Tomate Vanilleplunder ^{A,C,G,H}
Freitag	Rinderkraftbrühe Suppenmaultaschen ^{A,C,G,L,M} und Gemüsestroh ^L Pangasius Filet Natur ^D mit Senf-Dill Soße ^G dazu Reis und Broccoli Gemüse Kartoffelpuffer ^{A,C} mit Apfelmus ^O Limetten Keks Schichtdessert ^{A,C,G}	Pizza mit Schinken ^{A,C} und Mozzarella ^G „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Kuchen ^{A,C,G,H}
Samstag Silvester	Sämiger Kartoffel – Gemüseintopf ^{G,L} mit Wurstwürfeln ^{2,O} und Kräutercroutons ^A Krokusmouse ^G	Lachs ^D mit Meerrettich ^M dazu Kaminrauchschinken ^{2,O} und Elbländer Tomaten-Paprikakäse ^G Bratapfelkuchen/Silvesterschwein ^{A,C,G,H}
Sonntag Neujahr 2023	Pastinaken Cremesuppe ^G Rindergulasch mit Serviettenknödel ^{A,C,G,L} und Rosenkohl Eis ^G	Honigschinken, ^{2,O} Schwarzwälder Schinken, ^{2,O} Grünländerkräuterkäse ^G Feta-Tomatensalat ^G Tiramisu Schmitte ^{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!