



# Speiseplan KW 05

30.- 05.02.2023

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
<b>Montag</b>	<p>Geröstete Grießsuppe <sup>A</sup></p> <p>Putengeschnetzeltes in Wald-Steinpilzsoße <sup>G</sup> auf Tomaten-Bandnudeln <sup>A,C</sup> und Mandel-Broccoli <sup>H</sup></p> <p>Tomatenbandnudeln <sup>A,C</sup> mit Waldpilzragout <sup>G</sup> dazu Mandel-Broccoli <sup>H</sup></p> <p>Trauben</p>	<p>Geflügel - Lyoner, Weichkäse <sup>G</sup> Matjessalat mit Apfelwürfel <sup>A,G,D</sup></p> <p>Rhabarber-Eierstichkuchen <sup>A,C,G,H</sup></p>
<b>Dienstag</b>	<p>Minestrone <sup>L</sup></p> <p>Rindertafelspitz mit Meerrettichsahnesoße <sup>G,H</sup> dazu Rote Beete <sup>O</sup> und Salzkartoffeln</p> <p>Spaghetti <sup>A,C</sup> mit Käsesahnesoße <sup>G</sup> und Emmentaler <sup>G</sup></p> <p>Schokoladenpudding <sup>G</sup> mit Eierlikör <sup>C</sup></p>	<p>Schwartenmagen <sup>2,O</sup> Pistazienlyoner Bonifaz, <sup>G</sup> Nudelsalat <sup>A,C,G</sup></p> <p>Frankfurter Kranz <sup>A,C,G,H</sup></p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Blumenkohlcremesuppe</p> <p>Hausgemachte Schwäbische Maultaschen <sup>A,C,G,L,M</sup> in der Brühe mit Zwiebelschmelze, <sup>G</sup> Kartoffelsalat <sup>O</sup> und Ackersalat</p> <p>Eierpfannkuchen <sup>A,C,G</sup> gefüllt mit Beeren und Vanillesoße. <sup>G</sup></p> <p>Aprikosencreme <sup>G</sup></p>	<p>Ofenfrischer Fleischkäse <sup>2,O</sup> mit Senf <sup>M</sup> und Brötchen <sup>A</sup> dazu Bier „Wurst und Käse alternativ“ <sup>1,G</sup></p> <p>Muffin <sup>A,C,G,H</sup></p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Süßkartoffelcremesuppe <sup>G</sup></p> <p>Kleines Eisbein mit Bratensoße dazu Sauerkraut <sup>A,G,L</sup> und Kartoffelpüree <sup>A,G,L</sup></p> <p>Gemüse Schnitzel <sup>A,C,L</sup> mit Zwiebelsoße und Farfalle <sup>A,C</sup> dazu Fingermöhren</p> <p>Obstsalat mit Maraschino <sup>O</sup></p>	<p>Kaltes Kasseler, <sup>2,O</sup> Bergkäse <sup>G</sup> Streichleberwurst, <sup>2,O</sup> frische Tomaten</p> <p>Berliner Brezel „Brezel aus Hefeteig“ <sup>A,C,G,H</sup></p>
<b>Freitag</b>	<p>Rinderbrühe mit Speckklößchen <sup>A,C,G,O,2</sup></p> <p>Hausgemachte Seelachsfrikadelle <sup>A,C,D,G,L</sup> mit Kartoffelsalat <sup>O</sup> und Remouladensoße <sup>G</sup></p> <p>Kraut- Schupfnudeln <sup>A,C,G,L</sup> mit Ackersalat</p> <p>Birnenschichtdessert <sup>A,C</sup></p>	<p>Pellkartoffeln mit Kräuter-Sahnequark <sup>G</sup> „Wurst und Käse alternativ“ <sup>1,G</sup></p> <p>Kirsch – Vanilleecke <sup>A,C,G,H</sup></p>
<b>Samstag</b>	<p>Erbsen - Kartoffeltopf mit Saitenwürstchen</p> <p>Glühweinkirschen</p>	<p>Jagdwurst, Pfeffersalami, <sup>M</sup> Biarom Käse <sup>G</sup> mit Paprika dazu Essiggurke Nusskuchen <sup>A,C,G,H</sup></p>
<b>Sonntag</b>	<p>Tomatencremesuppe <sup>L,G</sup></p> <p>Rindergulasch mit Kartoffelknödel <sup>O</sup> und Blaukraut <sup>A</sup></p> <p>Eis <sup>G</sup></p>	<p>Saftschinken <sup>2,O</sup>, Putenbrust, <sup>2</sup>Maasdamer <sup>G</sup>, Paprikastreifen Apfelquittenschnitte <sup>A,C,G,H</sup></p>

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!



