Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 10.04.2023 – Sonntag, 16.04.2023

|  |  |
| --- | --- |
| **Oster**  **Montag** | Nudelsuppe A,C  Hähnchenfilet A,G,L in Knuspermantel mit Wellenbandnudeln A,C dazu  Preiselbeeren Rahmsoße G und Paprikagemüse |
| **Dienstag** | Karottencremesuppe G  Rindergulasch G mit Salzkartoffeln und Bohnen  Feine Bandnudeln A,C mit Gemüseragout G und Eissalat |
| **Mittwoch** | Leberspätzlesuppe A,C,L  Falscher Hase A,C,G mit Kartoffelpüree A,G und Bratensoße L dazu Karotten  Pfannkuchen A,C,G mit Gemüsefüllung G und Kräutersahnesoße G |
| **Donnerstag** | Weiße Bohnensuppe G  Bratwurstschnecke M dazu Rahmsoße G und Karotten-Erbsengemüse  dazu Vollkornnudeln A,F  Topfenstrudel A,C,G mit Gewürzkirschen |
| **Freitag** | Rinderbrühe mit Suppenmaultaschen A,C,G  Paniertes Seelachsfilet A,D mit Kartoffelsalat O, Eisbergsalat und Remouladensoße G  Gefüllte Aubergine A.L mit Reis und Tomatensoße L dazu Salat |
| **Samstag** | Bohneneintopf G mit Kartoffelwürfeln und extra Rindfleisch |
| **Sonntag** | Steinpilzcremesuppe G  Hausgemachte Rinderroulade mit Spätzle und Blaukraut |

**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**: 1=Ei.- und Eierzeugnisse, 2=Erdnüsse, 3=Fisch.- und Fischerzeugnisse, 4=Gluten.- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), 5=Krustentiere.- und deren Erzeugnisse, 6=Lupinen; 7=Milch.- und Milcherzeugnisse (Laktose), 8=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), 9=Schwefeldioxid und Sulfite, 10=Sellerie, 11=Senf, 12=Sesamsamen, 13=Soja, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, 14=Weichtiere und deren Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** A=Phosphat, B=Pökelsalz, C=Farbstoff, D=Süßungsmittel - Änderungen vorbehalten

Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!