Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 17.04.2023 – Sonntag, 23.04.2023

|  |  |
| --- | --- |
| **Montag** | Graupensuppe L,G  Hähnchen-Bacon-Roulade A,G,H,L mit feinen Bandnudeln A,C dazu Rahmsoße G,L und Erbsen-Karottengemüse  Milchreis G mit hausgemachten Fruchtkompott G |
| **Dienstag** | Bärlauchsuppe G  Rindergeschnetzeltes mit Cognacrahm G dazu Speckrosenkohl 2,O und Salzkartoffeln O  Frühlingssalat mit Tomaten-Mozzarella G und Balsamico Dressing G |
| **Mittwoch** | Zwiebelsuppe L  Hausgemachte Lasagne A,C,G,L mit Endiviensalat  Tortellini A,C mit Spinat-Gorgonzolasoße G |
| **Donnerstag** | Tomatencremesuppe L,G  Linsen mit Spätzle A,C und Saitenwurst 2,O  Gefüllte Zucchini G mit Tomatenreis und Kräutersoße G dazu Salat |
| **Freitag** | Flädlesuppe A,C,G.L  Hausgemachte Fischfrikadelle D,G,L mit Kartoffelsalat O und Remouladensoße G  Gemüsetörtchen A,C,G mit Ratatouille dazu Tomatensoße L |
| **Samstag** | Spaghetti A,C mit Hackfleischsoße L und Parmesan G dazu Mix-Salat |
| **Sonntag** | Spargelcremesuppe G  Kalbsgulasch in Rahmsoße G,L dazu Serviettenknödel A,C,G und Frühlingssalat |

**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!