



Speiseplan KW II

13.- 19.03.2023

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag	Eierstichsuppe ^{A,C,G} Hühnerfrikassee ^G mit Erbsengemüse und Reis dazu Endiviensalat Gemüsefrikassee ^G mit Reis und Endiviensalat Orange	Kalbsleberwurst ^{10,11} , Emmentaler ^G und Rollmops ^D dazu Tomate Erdbeerschnitte ^{A,C,G,H}
Dienstag	Lauchcremesuppe ^G Rinderbratwurst ^L mit Mini Kartoffelgratin ^G , dazu Bratensoße ^L und Wirsinggemüse mit Speck ^{B,H,O} Gnocchi ^A mit Gemüsestroh ^L und Kräutersahnesoße ^G Pistazienpudding ^{G,H}	Bierschinken und Tilsiter ^G dazu Eiersalat ^{C,G} Schokosahneschnitte ^{A,C,G,H}
Mittwoch	Broccoli Cremesuppe ^G Hausgemachte Maultasche ^{A,C,L,M,1} in der Rinderbrühe ^L mit Kartoffelsalat ^O und Eisbergsalat Spinat-Lasagne ^{A,C,G} mit Kartoffelsalat ^O und Eisbergsalat Joghurt-Orangencreme ^G	Toast Hawaii ^A „Ananas, Schinken und Käse ^G überbacken“ „Wurst und Käse alternativ“ ^{2,G} Rhabarber-Vanillekuchen ^{A,C,G,H}
Donnerstag	Minestrone ^L Sauerkraut ^O mit Leberwürstchen ^{L,M} /Griebenwurst ^{L,M} dazu Bratensoße ^L und Kürbispüree ^{A,,C,G} Nudel-Gemüsepfanne ^{A,C,G} mit Tomatenkräutersoße Obstsalat ^O	Gerauchte Schinkenwurst mit Gouda ^G und Hausgemachter Fleischsalat ^G dazu Paprikastreifen Apfelschnecke „Hefeteig“ ^{A,C,G,H}
Freitag	Klare Gemüsebrühe mit Grießklößchen ^{A,C,G} Kabeljaufilet ^{A,D} mit Remouladensoße ^G dazu Kartoffelsalat ^O und grüner Salat Gefüllte Zucchini ^{G,L} mit Kräutersahnesoße ^G dazu Butterreis und grüner Salat Apfelschichtdessert ^G	Hausgemachte Currywurst ^M mit Brötchen ^A „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Pfirsichschnitte ^{A,C,G,H}
Samstag	Feine Bandnudel ^{A,,C} mit Gemüsestroh ^L dazu Käsesahnesoße ^G und Gurkensalat Mango Püree	Käsewurst, grobe Mettwurst ^{L,M} und Bergkäse ^G und Essiggurke Butterkuchen mit Cremefüllung ^{A,C,G,H}
Sonntag	Waldpilzcremesuppe ^G Rinderbraten mit Blaukraut und Haselnussspätzle ^{A,C,H} Eistorte ^G	Saftschinken, Jagdwurst und Leerdamer ^G dazu Salatgurke Frankfurter Kranz ^{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 vorbehalten
Zwischen- und Spätmahlzeiten sind jederzeit möglich (Obst, Joghurt o.ä.). Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal.

Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!