



Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 15.05.2023 – Sonntag, 21.05.2023

Montag	Buchstabensuppe ^{A,C} Putengulasch ^G mit Waldpilzen dazu Nudeln ^{A,C} und Endiviensalat Gemüsegulasch ^{A,C,G} mit Nudeln ^{A,C} und Endiviensalat
Dienstag	Spargelcremesuppe ^G Rindergeschnetzeltes ^{G,L} mit Rosenkohl und Serviettenknödel ^{A,G} Gemüselasagne ^{A,C,G} mit Eisbergsalat
Mittwoch	Hühnerbrühe mit Geflügelklößchen ^{A,C,L} Hackfleischküchle ^{A,C,M,G} mit Rahmsoße ^{G,L} und Fingermöhren dazu Hausgemachte Spätzle ^{A,C} Maultaschen mit Ei ^{A,C,G} gebraten dazu Tomatensalat ^L
Donnerstag	Bärlauchsuppe ^G Schnitzel ^{A,C} mit Erbsen und Kroketten ^{A,C} dazu Bratensoße
Freitag	Rinderbrühe mit Nudelreis ^{A,C,L} Paniertes Seelachsfilet ^{A,D} mit Kartoffelsalat ^O und Kräuterremoulade ^G Frühlingsalat mit Schinken ^{2,O} und Käse ^G dazu Peperoni
Samstag	Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und Soße Hollandaise ^{C,G}
Spargelzeit	
Sonntag	Erbsencremesuppe Burgunder Schweinebraten ^M mit Bratensoße ^L und Bohnen dazu Nudeln ^{A,C}

Genießen Sie unser leckeres Tellergericht auf Wunsch auch gerne mit einer Suppe von Montag bis Samstag für 9,30 € und an Sonn- und Feiertagen für 10,30 €. Für die Suppe berechnen wir 2,00€ zusätzlich.

V= vegetarisch, S = Schonkost - **Allergenauszeichnung:** C=Ei- und Eierzeugnisse, E=Erdnüsse, D=Fisch- und Fischerzeugnisse, A=Gluten- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), B=Krustentiere- und deren Erzeugnisse, P=Lupinen; G=Milch- und Milcherzeugnisse (Laktose), H=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), O=Schwefeldioxid und Sulfite, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, F=Soja, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, R=Weichtiere und deren Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** 1=Phosphat, 2=Pökelsalz, 3=Farbstoff, 4=Süßungsmittel - Änderungen vorbehalten

Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

