



# Speiseplan KW 20

15.- 21.05.2023

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
<b>Montag</b>	Buchstabensuppe <sup>A,C</sup> Putengulasch <sup>G</sup> mit Waldpilzen dazu Nudeln <sup>A,C</sup> und Endiviensalat Gemüseulasch <sup>G</sup> mit Nudeln <sup>A,C</sup> und Endiviensalat Wassermelone	Bierwurst, Gouda <sup>G</sup> und Brathering <sup>A,D</sup> dazu Salatgurke  Pflaumenschnitte <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Dienstag</b>	Spargelcremesuppe <sup>G</sup> Rindergeschnetzeltes <sup>G,L</sup> mit Rosenkohl und Serviettenknödel <sup>A,G</sup> Gemüselasagne <sup>A,C,G</sup> mit Eisbergsalat Schokopudding <sup>G</sup> mit Sahne <sup>G</sup>	Corned Beef <sup>2,M</sup> und Kalbsleberwurst <sup>G</sup> dazu Grünländer mit Bärlauch <sup>G</sup> und Rettichsalat <sup>G</sup>  Bienenstich <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Mittwoch</b>	Hühnerbrühe mit Geflügelklößchen <sup>A,C,L</sup> Hackfleischküchle <sup>A,C,G,M</sup> mit Rahmsauce <sup>G,L</sup> und Fingermöhren dazu hausgemachte Spätzle <sup>A,C</sup> Maultaschen mit Ei <sup>A,C,G</sup> gebraten dazu Tomatensoße <sup>L</sup> Bananencreme <sup>G</sup>	Camembert <sup>A,G</sup> mit Preiselbeeren „Wurst und Käse alternativ“ <sup>2,G</sup>  Apfelkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Donnerstag</b> <b>Christi- Himmelfahrt</b>	Bärlauch Cremesuppe <sup>G</sup> Schweinegeschnetzeltes <sup>G</sup> „Züricher Art“ mit frischen Champignon und Rahm dazu Rösti <sup>A,C,G,L</sup> und Bohnen Erdbeergrütze	Gerauchte Schinkenwurst <sup>2</sup> mit Esrom <sup>G</sup> dazu Jocca Frischkäse <sup>G</sup> und Radieschen in Scheiben Windbeutel <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Freitag</b>	Rinderbrühe mit Nudelreis <sup>A,C,L</sup> Paniertes Seelachsfilet <sup>A,D</sup> mit Kartoffelsalat <sup>O</sup> und Kräuterremouladensoße <sup>G</sup> Frühlingsalat mit Schinken <sup>2,O</sup> , Käse <sup>G</sup> und Peperoni Tiramisu Dessert <sup>A,G</sup>	Flammkuchen <sup>A,C,G</sup> mit Speck <sup>2,O</sup> und Zwiebeln <sup>G,A</sup> „Wurst und Käse alternativ“ <sup>1,G</sup>  Käsekuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Samstag</b> <b>Spargelzeit</b>	Stängenspargel mit neuen Kartoffeln und Soße Hollandaise <sup>C,G</sup> Birnenkompott <sup>O</sup>	Schwäbischer Wurstsalat <sup>M</sup> mit Schnittkäse <sup>G</sup> Apfelkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Sonntag</b>	Erbсенcremesuppe <sup>G</sup> Burgunder Schweinebraten <sup>M</sup> mit Bratensoße <sup>L</sup> und Bohnen dazu Nudeln <sup>A,C</sup> Eis <sup>G</sup>	Schinkenpastete und Biarom <sup>G</sup> dazu Salami <sup>M,L</sup> und Paprikamix  Schwarzwälder <sup>A,C,G,H</sup>

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!