



Speiseplan KW 21

22.- 28.05.2023

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag	Rinderbrühe ^L mit Eierstich ^{C,G} und Gemüsestroh ^L Gefülltes Putenfilet ^{A,G,H,L,M} mit Preiselbeerrahm ^G und Karotten dazu Currynudeln ^{A,C} Gemüsetörtchen ^{A,C,G} mit Preiselbeerrahm ^G und Karotten dazu Currynudeln ^{A,C} Honigmelone	Saftschinken ^{2,M} mit Edamer ^G dazu Tomatenhering ^{A,D,G,M} Nuss-Karamellschnitte ^{A,C,G,H}
Dienstag	Karottencremesuppe ^G Rinderbratwurst ^M mit Rahmkohlrabi ^G und Sahnepüree ^{A,G,L} dazu Bratensoße ^L Griechischer Salat mit Thunfisch ^{D,O} , Oliven, Zwiebeln und Paprika Karamellpudding ^G	Feine Meetwurst und Maasdamer ^G dazu Streichkäse ^G und Gurkensalat ^G Schokoschnitte ^{A,C,G,H}
Mittwoch	Nudelsuppe ^{A,C,L} Hackfleischklopse ^{A,C,G,M} in einer Paprikagemüsesoße ^G dazu Gabelspaghetti ^{A,C} und Mix-Salat Süßkartoffelauflauf ^{A,C,G} mit Mix-Salat Mangocreame ^G	Kartoffeln mit Kräuterquark ^G „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Zitronenkuchen ^{A,C,G,H}
Donnerstag Erdbeerzeit	Pastinaken Cremesuppe ^G Schnitzel ^{A,C} mit Erbsen und Kroketten ^{A,C} dazu Bratensoße ^L Hausgemachter Kräuterpfannkuchen ^{A,C,G} mit Spargel-Tomatenragout ^G Frische Erdbeeren mit Sahne ^G	Feine Meettwurst mit Biarom ^G dazu Pastetewurst ^{L,M} und Tomate Quarktasche ^{A,C,G,H}
Freitag Spargelzeit	Flädlesuppe ^{A,C,G,L} Lachsforelle ^D mit Kräutersahnesoße ^G dazu Stangen-Spargel und Broccoli Gnocchi ^{A,F,L} mit Gorgonzolasoße ^G dazu Mixsaat Kokosschichtdessert ^{G,H}	Hähnchenschlegel mit Brötchen ^A „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Biskuitrolle Schwarzwälder Art ^{A,C,G,H}
Samstag	Bohnen-Kartoffeltopf ^{A,G} in Rahm mit Würstcheneinlage ^{2,O} und Baguette ^G Gelbe Grütze ^O	Grober Fleischkäse und Biarom ^G dazu Lyoner und Essigurke ^O Rhabarberkuchen ^{A,C,G,H}
Pfingst-Sonntag	Spargelcremesuppe ^G hauseingelegter Sauerbraten ^{M;L} mit Rahmsoße ^{G,L} dazu Semmelknödel ^{A,C} und Blumenkohl mit Butterbrösel ^G Eis ^G	Schinkenwurst mit Lachsschinken ^{O,M} und Tilsiter ^G dazu Paprika in Streifen Erdbeersahneschnitte ^{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 Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

