



Speiseplan KW 22

29.- 04.06.2023

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Pfingst-Montag	Eierflockensuppe ^C Hähnchenfilet mit Tomaten-Mozzarella ^G dazu feine Bandnudeln ^{A,C} und Weißweinsauce ^G dazu Eissalat Bandnudeln ^{A,C} mit Tomaten-Mozzarella ^G überbacken dazu Weißweinsauce ^G Trauben	Pasteten Wurst ^{M,L} und Bonifaz ^G dazu Gabelrollmops ^{G,D} Rhabarberkuchen ^{A,C,G,H}
Dienstag	Selleriecremesuppe ^{G,L} Rindergulasch ^{L,G} mit Salzkartoffeln dazu Speckrosenkohl ^{O,2} Ratatouille mit Nudeln ^{A,C} und Eisbergsalat Milchreis ^G	Krakauer in Ring und Maasdamer ^G und Bauernschinken ^O dazu Ital. Nudelsalat ^{G,L} Käsesahneschnitte ^{A,C,G,H}
Mittwoch	Klare Gemüsebrühe mit Reis ^{G,L} Spaghetti ^{A,C} mit Hackfleischsoße ^L dazu Parmesan ^G und Mix-Salat Knackige Salatvariation mit Schinken ^{O,2} und Käsestreifen ^G dazu Eierspalten ^C und Balsamico Dressing Apfelschnee ^G	Currywurst ^{M,L,G} mit Brötchen ^A „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Marmorkuchen ^{A,C,G,H}
Donnerstag Erdbeerzeit	Blumenkohlcremesuppe ^G Schweineroulade ^{A,C,F,L} mit Rotweinsenfsoße ^M dazu Karottengemüse und Serviettenknödel ^{A,C,G} Grießschnitte ^G mit Apfelmus ^O Frische Erdbeeren	Kalter Braten mit grober Mettwurst ^M und Butterkäse ^G dazu Salatgurke Puddingschnecke ^{A,C,G,H}
Freitag	Geröstete Grießsuppe ^L Paniertes Kabeljaufilet ^{D,G,C} mit Remouladensoße ^G und Kartoffelsalat ^O dazu Gurkensalat ^G Käsespätzle ^{A,C,G} mit Zwiebelschmelze und Gurkensalat ^G Heidelbeerschichtdessert ^{G,H}	Ofenfrischer Fleischkäse ^M mit Senf ^M und Brötchen ^A dazu Bier „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Kuchen ^{A,C,G,H}
Samstag Spargelzeit	Stangenspargel mit Kartoffeln und Soße Hollandaise ^{C,G} dazu Spargelschinken ^{O,2} Ananaskompott ^O	Kräuterlyoner, Mettwurst ^L und Brie ^G Russischer Zupfkuchen ^{A,C,G,H}
Sonntag	Spargelcremesuppe ^G Kalbsgeschnetzeltes ^G mit Cognacrahm ^G dazu Erbsengemüse und Mini Kartoffelgratin ^G Eis ^G	Pute in Aspik mit feiner Salami ^M und Edamer ^G dazu Tomate Heidelbeerschnitte ^{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!

