



Speiseplan KW 23

05.- 11.06.2023

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag	Nudelsuppe ^{A,C,G} Gefülltes Hähnchenfilet ^{A,C,G,H} mit Preiselbeersauce ^G dazu Bandnudeln ^{A,C} und Mix-Salat Reispfanne ^L „Griechische Art“ mit Fetakäse ^G und Sommersalat Pfirsich	Bierschinken ^{O,2,M} und Emmentaler ^G dazu Räucherlachs ^D mit Meerrettich ^G Obstschnitte ^{A,C,G,H}
Dienstag	Süßkartoffelcremesuppe ^{G,L} Kalbsragout ^G mit Weißweinsauce ^G dazu Hausgemachte Spätzle ^{A,C} und Bohnen Matjesfilet ^D mit Hausfrauensauce ^{G,M} und Kartoffelrösti ^{A,C} Erdbeerpudding ^O	Schinkenwurst ^{M,L} und Pizzafleischkäse ^{M,L} dazu Schmelzkäse ^G und Radieschen Salat ^G Kirsch-Sand-Blechkuchen ^{A,C,G,H}
Mittwoch	Speckklößchensuppe Hausgemachte Fleischküchle ^{A,C,G,M} mit Sahnepüree ^{A,C,G} und Rahmsauce ^G dazu Leipziger Allerlei ^G Frühlingsalat mit Kresse und Joghurtdressing ^G dazu Mozzarella ^G -Tomate Birnenquark ^G	Weißwurst ^{L,M} mit süßem Senf und Brezel ^A dazu Bier „Wurst und Käse alternativ“ ^{2,G} Apfel-Mandel-Kuchen ^{A,C,G,H}
Donnerstag	Erbsencremesuppe ^G	Jagdwurst ^{O,2,M} und Bierkugel ^M dazu Esrom ^G und Paprika
Fronleichnam	Paniertes Schweineschnitzel ^G mit Bratensoße dazu Kartoffelgratin ^G und Sommersalat Rote Grütze ^O	Apfeltasche ^{A,C,G,H}
Freitag	Minestrone ^L Gedämpftes Pangasius ^D Filet mit Reis und Broccoli dazu Dillsahnesauce ^G Germknödel ^{A,C,G} mit Pflaumenfüllung und Vanillesauce ^G Himbeerschichtdessert ^{A,G}	Toast Hawaii ^{A,C,O,G,2} „Ananas, Schinken und Käse“ ^{G,A} „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Heidelbeer-Limettenkuchen ^{A,C,G,H}
Samstag	Wiener Kartoffeltopf mit Gemüseeinlage ^{L,G} und Räucherspeckwürfel ^{O,2} dazu Fleischwürfel ^O Orangensaftgelee	Lyoner und Chillikäse ^G dazu Brie und Essiggurke Mohnkuchen ^{A,C,G,H}
Sonntag	Broccolicremesuppe ^G Burgunder Schweinebraten mit Rahmsauce ^G und Karotten dazu Hausgemachte Spätzle ^{A,C} Eistorte ^G	Kasseler und Pasteten Wurst ^{L,M} dazu Tilsiter ^G Donauwelle ^{A,C,G,H}

V=vegetarisch, S=Schonkost - **Allergenauszeichnung:** A=Gluten- und Glutenhaltiges 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!