



Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 05.06.2023 – Sonntag, 11.06.2023

Montag

Nudelsuppe ^{A,C,G}

Gefülltes Hähnchenfilet ^{A,C,G,H} mit Preiselbeersauce ^G dazu Bandnudeln ^{A,C} und Mix-Salat

Reispfanne ^L „Griechisch“ Mit Fetakäse ^G und Sommersalat

Dienstag

Süßkartoffelcremesuppe ^{G,L}

Kalbsragout ^G mit Weißweinsauce ^G dazu hausgemachte Spätzle ^{A,C} und Bohnen

Linsen-Bolognese mit hausgemachten Spätzle und Kresse

Mittwoch

Speckklößchen-Suppe ^{2,0,A}

Hausgemachte Fleischküchle ^{A,C,G,M} mit Sahnepüree ^{A,C,G} und Rahmsauce ^G dazu Leipziger Allerlei ^G

Frühlingsalat mit Joghurtdressing ^G und Mozzarella ^G-Tomate

Donnerstag

Erbsencremesuppe ^G

Fronleichnam

Paniertes Schnitzel ^G mit Bratensoße dazu Kartoffelgratin ^G und Sommersalat

Gemüsesouffle mit Kartoffelgratin und Bärlauchschaum

Freitag

Minestrone ^L

Gedämpftes Pangasius Filet ^D mit Reis und Broccoli dazu Dillsahnesauce ^G
Kartoffel- Broccoli Auflauf mit einer feinen Sahnesauce

Samstag

Wiener Kartoffeltopf ^{L,G} mit Räucherspeck ^{0,2} und Fleischwurstwürfel ⁰

Sonntag

Broccolicremesuppe ^G

Schweinebraten mit Rahmsauce ^G und Karotten dazu hausgemachte Spätzle ^{A,C}

**Genießen Sie unser leckeres Menü
von Montag bis Samstag für 9,30 € und an Sonn- und Feiertagen für 10,30 €.**



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!