



Speiseplan KW 24

12.- 18.06.2023

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag	<p>Graupensuppe</p> <p>Puten geschnetztes ^G mit Rösti ^{A,C,G} und Champignon dazu Eisbergsalat</p> <p>Gemüsegulasch ^{G,L} mit Rösti ^{A,C,G} und Eisbergsalat</p> <p>Vanillepudding ^G</p>	<p>Mortadella, Limburger Rolle mit frischen Zwiebelwürfel ^G und Heringsfilet in Tomatensoße ^{A,D,G,M}</p> <p>Erdbeersahnerolle ^{A,C,G,H}</p>
Dienstag	<p>Geflügelcremesuppe ^G</p> <p>Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoßen ^{G,M} und Butterkartoffeln und roter Beete ^O</p> <p>Graupeneitopf ^{A,G,L} mit Rindfleischeinlage</p> <p>Cafécreme ^G</p>	<p>weißer Schwartenmagen und Bergkäse ^G dazu Eiersalat ^{C,G}</p> <p>Schokokuchen ^{A,C,G,H}</p>
Mittwoch	<p>Hausgemachte Maultasche ^{A,C,L,M} in der Brühe mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat ^O dazu Kopfsalat</p>	<p>Pizza ^A mit Schinken ^{2,O} und Mozzarella ^G</p>
Erdbeerzeit	<p>Gemüsemaultasche ^{A,C,G,L} mit Ei ^C gebraten und Kartoffelsalat ^O</p> <p>Frische Erdbeeren mit Sahne ^G</p>	<p>„Wurst und Käse alternativ“ ^{2,G}</p> <p>Erdbeerschnitte ^{A,C,G,H}</p>
Donnerstag	<p>Zucchini-cremesuppe ^G</p> <p>Bratwurstschnecke mit Bratensoße und Hausgemachten Spätzle ^{G,C} und Gurkensalat</p> <p>Topfenstrudel ^{A,C,G} mit Vanillesoße ^G</p> <p>Obstsalat ^O</p>	<p>Schinkenwurst ^{M,2} und Streichkäse ^G dazu Edamer ^G und Radieschen in Scheiben</p> <p>Plunder Kirsche-Vanille ^{A,C,G,H}</p>
Freitag	<p>Brätklößchensuppe ^{A,O}</p> <p>Paniertes Seelachsfilet ^{D,A} mit Kartoffel-Gurkensalat ^{G,O} und Remouladensoße ^G</p> <p>Ofengemüse-Pfanne mit Kräuterris und Tomatensoße ^L</p> <p>Amarenakirschen – Schichtdessert ^{A,G}</p>	<p>Bockwurst mit Senf ^M und Brötchen ^G</p> <p>„Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G}</p> <p>Frankfurter Kranz ^{A,C,G,H}</p>
Samstag	<p>Feine Bandnudeln ^{A,C} mit Schinkensahnesoße ^{G,O,2} dazu Blattsalat und Tomatendressing</p> <p>Apfelschnee ^G</p>	<p>Leberwurst, ^{G,M} Rauchfleisch ^{2,O} dazu Bonifaz ^G und Mixed Pickles</p> <p>Marmorkuchen ^{A,C,G,H}</p>
Sonntag	<p>Selleriecremesuppe ^G</p> <p>Gefüllter Schweinehals ^{L,M} an Rahmsauce ^G mit Sommergemüse und Spätzle ^{A,G}</p> <p>Eis ^G</p>	<p>Schinkenpastete ^M mit Salami ^M und Grünländerkäse ^G dazu Salatgurke</p> <p>Schwarzwälder ^{A,C,G,H}</p>

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!