



# Speiseplan KW 25

19.- 25.06.2023

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
<b>Montag</b>	<p>Brühe mit Suppenmaultaschen <sup>A,C,G,L</sup></p> <p>Cordon Bleu <sup>A,C,G</sup> mit Hausgemachten Spätzle <sup>A,C</sup> dazu Rahmsoße <sup>G</sup> und Eisbergsalat</p> <p>Gefüllte Vegetarische Paprika <sup>C,L,G</sup> dazu Spätzle <sup>A,C</sup> und Tomatensoße <sup>L</sup> und Eisbergsalat</p> <p>Pfirsich</p>	<p>Kräutergelbwurst mit Brie <sup>G</sup> dazu Matjessalat <sup>G,D</sup></p> <p>Apfel-Blechkuchen <sup>A,C,G,H</sup></p>
<b>Dienstag</b>	<p>Pastinaken Cremesuppe <sup>G</sup></p> <p>Rindergulasch mit Butterbohnen <sup>G</sup> und Gratin <sup>A,G</sup></p> <p>Tortellini <sup>A,C</sup> mit Gorgonzolasoße <sup>G</sup> und Salat</p> <p>Schokopudding mit Sahne</p>	<p>Bierwurst <sup>M</sup> und Gouda <sup>G</sup> dazu Rettich-Salat</p> <p>Donauwelle <sup>A,C,G,H</sup></p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Zwiebelsuppe</p> <p>Hausgemachte Fleischklopse <sup>A,C,L,G,M</sup> in Pfefferrahmsoße <sup>G</sup> und Erbsengemüse dazu Püree <sup>A,G</sup></p> <p>Salatteller mit Tomaten-Mozzarella <sup>G</sup> und Balsamico Dressing</p> <p>Haselnusscreme <sup>G,H</sup></p>	<p>Hausgemachte Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln.</p> <p>„Wurst und Käse alternativ“ <sup>2,G</sup></p> <p>Waldfruchtkuchen <sup>A,C,G,H</sup></p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Allgäuer Käsecremesuppe <sup>G</sup></p> <p>Schnitzel <sup>A</sup> mit Westernkartoffeln <sup>A</sup> und Kräuterdip <sup>G</sup> dazu Mix-Salat</p> <p>Maisgrieß-Bratling auf Ofengemüse und Tomatenkräutersoße <sup>L</sup> dazu Reis</p> <p>Gelbe Grütze <sup>O</sup></p>	<p>Hausgemachter Fleischsalat <sup>O,G,M</sup> mit Bergkäse <sup>G</sup> und Hüttenkäse <sup>G</sup> dazu Tomaten und Gurke</p> <p>Berliner <sup>A,C,G,H</sup></p>
<b>Freitag</b>	<p>Flädlesuppe <sup>A,C,G</sup></p> <p>Paniertes Rotbarschfilet <sup>G,D</sup> mit kalter Kräutersoße <sup>G</sup> und Kartoffelsalat <sup>O</sup> wie Gurkensalat <sup>G</sup></p> <p>Bandnudeln <sup>A,C</sup> mit Pilz-Lauchsoße <sup>G</sup> dazu Gurkensalat <sup>G</sup></p> <p>Erdbeeren- Schichtdessert <sup>A,G</sup></p>	<p>Gulaschsuppe mit Baguette <sup>A</sup></p> <p>„Wurst und Käse alternativ“ <sup>1,G</sup></p> <p>Obstkuchen <sup>A,C,G,H</sup></p>
<b>Erdbeerzeit</b>		
<b>Samstag</b>	<p>Spinat <sup>G</sup> mit Rührei <sup>C</sup> und Butterkartoffeln</p> <p>Mandarinengelee <sup>O</sup></p>	<p>Putenkasseler und Brie <sup>G</sup> Käse dazu Pfefferkrakauer <sup>M</sup> und Maiskölbchen <sup>O</sup></p> <p>Zitronenkuchen <sup>A,C,G,H</sup></p>
<b>Sonntag</b>	<p>Tomatencremesuppe</p> <p>Rinderroulade <sup>L,M,C</sup> mit Kartoffelknödel <sup>A,C</sup> und Bratensoße dazu Rotkohl <sup>O</sup></p> <p>Eis <sup>G</sup></p>	<p>Kalter Braten mit Teewurst und Leerdamer <sup>G</sup> dazu Paprika</p> <p>Zwetschgenschnitte <sup>A,C,G,H</sup></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!