



## Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 04.09.2023 – Sonntag, 10.09.2023

<b>Montag</b>	Rinderbrühe mit Leberspätzle <sup>A,C,G</sup> Puten Cordon Bleu <sup>A,G</sup> dazu Kroketten <sup>A,C</sup> , Bratensoße und Zuckerschoten Blumenkohlschnitzel <sup>A,G</sup> mit Kroketten <sup>A,C</sup> und Zuckerschoten
<b>Dienstag</b>	Tomatencremesuppe <sup>G</sup> Bratwurstschnecke <sup>M,L</sup> mit Rahmkohlrabi <sup>G</sup> und Kartoffelsahnepüree, <sup>A,G,L</sup>
<b>Neues Gericht</b>	Gemüseküchle <sup>A,C</sup> mit Tomaten Mozzarella <sup>G</sup> überbacken dazu Bandnudeln <sup>A,C</sup> und Basilikumsoße
<b>Mittwoch</b>	Backerbsensuppe <sup>A,C</sup> Hausgemachte Königsbergerklopse <sup>A,C,G,M,L</sup> mit Kaperntunke <sup>G</sup> dazu Salzkartoffeln und Rote Beete <sup>O</sup> Omelette <sup>C,G</sup> mit Rahmchampignons, <sup>G</sup> Butterkartoffeln und Kopfsalat
<b>Donnerstag</b>	Kürbiscremesuppe <sup>G</sup> Schweinegeschnetzeltes mit Knöpfle <sup>A,C</sup> und Salat Makkaroni- Broccoli Auflauf <sup>A,C,G</sup> mit Tomatensoße und Gartensalat;
<b>Freitag</b>	Klare Graupensuppe mit Gemüseeinlage <sup>L</sup> Seelachsfilet im Backteig <sup>A,C,D</sup> dazu eine Remouladensoße <sup>G</sup> und Kartoffelsalat <sup>O</sup> Paprikaschote <sup>A,G</sup> mit vegetarischer Füllung, Tomatensoße <sup>L</sup> und Gemüsereis <sup>L</sup>
<b>Samstag</b>	Käsespätzle <sup>A,C,G</sup> mit Röstzwiebeln dazu Eissalat und Tomatenspalten
<b>Sonntag</b>	Geflügelcremesuppe mit Einlage <sup>G</sup> Kalbssahnegulasch <sup>G</sup> mit Kürbispüree <sup>A,C,G</sup> und Kaisergemüse

**Genießen Sie unser leckeres Tellergericht  
von Montag bis Samstag für 9,30 € und an Sonn- und Feiertagen für 10,30 €.  
Gerne mit Suppe, dafür berechnen wir 2,00€ zusätzlich**

V= vegetarisch, S = Schonkost - **Allergenauszeichnung:** C=Ei- und Eierzeugnisse, E=Erdnüsse, D=Fisch- und Fischerzeugnisse, A=Gluten- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), B=Krustentiere- und deren Erzeugnisse, P=Lupinen, G=Milch- und Milcherzeugnisse (Laktose), H=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, 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!**



