



Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 11.09.2023 – Sonntag, 17.09.2023

Montag	Wurzelgemüsesuppe ^L Puten-Kasseler mit Erbsen und Schupfnudeln ^{A,C,L,H} dazu Rahmsauce ^G Schupfnudeln ^{A,C,L,H} mit Sauerkraut
Dienstag	Knoblauchcremesuppe ^G Rindergeschnetzeltes ^G mit Karottengemüse und Butternudeln ^{A,C} Makkaroni ^{A,C} mit Gemüseeinlage Tomatensoße, ^L Parmesan ^G und grüner Salat
Mittwoch	Haugemachte Maultaschen ^{A,C,G,L} in der Brühe, Zwiebelschmelze, ^G Kartoffelsalat ^O und Eissalat in Streifen
Neues Gericht!	Käse-Bulgur-Taler ^{G,A} mit Zucchini Gemüse und Kräuterreis
Donnerstag	Spinatcremesuppe ^G Panierte Schweineschnitzel mit Spätzle ^{A,C} dazu Rahmsauce und Karottensalat ^G Gemüsetaler ^{A,C} mit Pilzrahmsauce ^G und Kräuternudeln, ^{A,C} Karottensalat ^O
Freitag	Flädlesuppe Seelachs paniert ^{G,D} dazu Salzkartoffeln, Sc.Tatar und Salatteller Gefüllte Zucchini ^G mit Tomatenreis und Kräutersahnesauce ^G dazu Salatteller
Samstag	Sämige Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfel ^{G,L} dazu Baguette ^A und Bockwurstwürfel ^{2,O}
Sonntag	Waldpilzcremesuppe ^G Hauseingelegter Sauerbraten ^{G,M,L,F} mit Blaukraut ^G und Kartoffelknödel ^O

**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 - **Allergenausszeichnung:** 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, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), O=Schwefeldioxid und Sulfite, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, F=Soja, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, R=Weichtiere

Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!