



Speiseplan KW 32

07.- 13.08.2023

Mittagessen

Abendessen / Kuchen

Montag

Klare Kartoffelsuppe
 Hähnchenfilet mit Ananas^{0,G} überbacken und Mandelreis^{A,C} dazu Curryrahmsoße^G
 Gemüsestrudel^{A,C,L} mit Bandnudeln^{A,C}, Curryrahmsoße^G
 Honigmelone

Frische Schinkenwurst(3)
 Käsesalami^{G,M,2} dazu Räucherlachs^D
 mit Meerrettich^G
 (Deko Gemüse)
 Aprikosenkuchen^{A,C,G,H}

Dienstag

Tomatencremesuppe^L
 Rindergulasch^G mit Butterhörnchen^{A,C}, Kopfsalat
 Zucchini – Kartoffelpuffer^{A,C} mit Gemüsedip^G und
 Räucherlachs^D
 Schokopudding^G mit Sahne^G

Grober Fleischkäse(3)
 St. Bonifaz Weichkäse^G und
 hausgemachter Fleischsalat^{G,M}
 Paprikamix
 Latte Macchiatoschnitte^{A,C,G,H}

Mittwoch

Eierflockensuppe^C
 Hausgemachte Fleischküchle^{A,C,G,L} an Pfefferrahm^G
 dazu Zucchini-Auberginengemüse und
 Schwenkkartoffeln^{A,C}

Pizza^A mit Schinken^{2,M} und
 Champignon (3)
 (Käse +Wurst)^{2,G}

Neues Gericht

Vollkornspaghetti^{A,C} mit Berglinsen-Bolognese dazu
 Kopfsalat und Kresse
 Kaffeecreme^G

Marmorkuchen^{A,C,G,H}

Donnerstag

Knoblauchcremesuppe^G
 Schweineroulade^{A,C,G,F,L} mit Karotten-Erbsegemüse
 und Kartoffelpüree^{A,G,F} dazu Rotweinsauce^G
 Bunter Gemüsespieß mit Petersiliensoße^G
 Butterreis^G und Kopfsalat;
 Gelbe Grütze^O

Paprikalyoner und Salami^{2,M}
 Edamer Käse^G und Tomaten

Quarkstrudel^{A,C,G,H}

Freitag

Graupensuppe^L
 Seelachsfilet^D in Zitronenbutter^G gebraten,
 Senfsahnesauce^G Sommergemüse und Kartoffeln
 Kartoffelpuffer^{A,C} mit Apfelmus^O
 Vanilleschichtdessert^{G,A}

Gulaschsuppen mit Brötchen
 (Käse +Wurst)^{2,G}
 Fruchtschnitte^{A,C,G,H}

Samstag

Vegetarisch gefüllte Paprika mit Kerbelkartoffeln und
 Karottenschaum
 Birnenkompott^O

Schwäbischer Wurstsalat³
 mit Gewürzgurken und Edamer^G
 Apfelkuchen^{A,C,G,H}

Sonntag

Blumenkohlcremesuppe^G
 Schweinehalsbraten mit Dunkelbiersauce^G dazu
 Bohnen und Kartoffeltaler^{A,C}
 Eis^G

Geflügelsalami^{M,2} Paprikalyoner
 Brikkäse,^G Salatgurke
 Schwarzwälderkirchschnitte^{A,C,G,H}



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!