



# Speiseplan KW 35

28.08.2023.- 03.09.2023

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
<b>Montag</b>	Schwäbische Brotsuppe <sup>A</sup> Putenschnitzel <sup>A</sup> mit Knöpfle <sup>A,C</sup> und Rahmsoße <sup>G</sup> dazu Erbsen-Maisgemüse Gemüseschnitzel <sup>A</sup> mit Knöpfle <sup>A,C</sup> und Rahmsoße <sup>G</sup> dazu Erbsen-Maisgemüse Frische Ananas	Schinkenlyoner <sup>H,M</sup> , Maasdamer, <sup>G</sup> und Nudelsalat mit Thunfisch <sup>A,C,D,G</sup>  Himbeerschnitte <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Dienstag</b>	Blumenkohlcremesuppe <sup>G</sup> Rindergulasch <sup>G</sup> mit grünen Bohnen und dicken Bandnudeln <sup>A,C</sup> dazu Eissalat mit Hausdressing <sup>G</sup> Spaghetti <sup>A,C</sup> mit Tomatengemüsesoße <sup>L</sup> und Reibekäse <sup>G</sup> , dazu Eissalat mit Hausdressing <sup>G</sup> Nougatpudding <sup>G</sup>	Jagdwurst <sup>2,H,M</sup> und Rauchkäse, <sup>G</sup> Tomaten-Mozzarella <sup>G</sup> Salat  Schokoschnitte <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Mittwoch</b>	Flädlesuppe <sup>A,C,G</sup> Gefüllte Paprikaschote <sup>A,C,G</sup> mit Kräutersoße <sup>G</sup> dazu Salzkartoffeln und Kopfsalat Krautschupfnuden <sup>A,C</sup> mit Filderkraut Tomaten- Kopfsalat Haselnusscreme <sup>G</sup>	Nürnberger Bratwürstle mit Senf und Brötchen <sup>A,C,G</sup> Bier (Käse / Wurst)  (Wurst und Käse) <sup>2,G</sup>  Russischer Zupfkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Donnerstag</b>	Lauchcremesuppe <sup>G</sup> Linsen mit Spätzle <sup>A,C</sup> und Saitenwürstchen <sup>2,0</sup> <b>Neues Gericht !</b> Hausgemachter Grünkernbratling <sup>A,C</sup> mit Karotten- Lauchgemüse <sup>G</sup> dazu Wellenbandnudeln <sup>A,C</sup> Hausgemachtes Birnenkompott <sup>0</sup>	Gekochter Saftschinken, <sup>2G</sup> Kräuterfrischkäse, <sup>G</sup> Maasdamer <sup>G</sup> und Salatgurke  Hefebrezel <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Freitag</b>	Maultaschensuppe <sup>A,C,G,L</sup> Pangasius mit Rösti <sup>G,C</sup> und Dillsahne dazu Romanesco Tortellini <sup>A,C,G,M</sup> mit Erbsen dazu Gorgonzolasoße <sup>G</sup> und Gartensalat Schwarzwaldschichtdessert <sup>A,G</sup>	Kaiserschmarren <sup>A,C,G</sup> mit Apfelmus <sup>0</sup> „Wurst und Käse alternativ“ <sup>1,G</sup>  Apfelsahneschnitte <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Samstag</b>	Feine Bandnudeln <sup>A,C</sup> mit Schinkensahnesoße <sup>G,0,2</sup> dazu Blattsalat und Tomatendressing Apfelschnee <sup>G</sup>	Lyoner Wurst, Hüttenkäse <sup>G</sup> und Butterkäse <sup>G</sup> , Dillschnitten <sup>0,M</sup>  Limettenschnitte <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Sonntag</b>	Paprikacremesuppe <sup>G</sup> Tafelspitz mit Meerrettichsoße <sup>G</sup> dazu Salzkartoffeln und Rote Beete Salat <sup>0</sup> Schwarzwaldbecher <sup>G</sup>	Putenbrust, weiche Landjäger, Obazda, <sup>G</sup> Radieschen in Scheiben  Frankfurter Kranz <sup>A,C,G,H</sup>

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!