



Speiseplan KW 37

II.- 17.09.2023

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag	Wurzelgemüsesuppe ^L Puten- Kasseler mit Weinsauerkraut ^{A,G,L} und Schupfnudeln ^{A,C,L,H} dazu Rahmsoße ^G Schupfnudeln ^{A,C,L,H} mit Sauerkraut Orange	Kräutergelbwurst ^{2,O} , Frischkäse ^G Salatgurke und Gabelrollmops ^{D,M,F} Fruchtschnitte ^{A,C,G,H}
Dienstag	Knoblauchcremesuppe ^G Rindergeschnetzeltes ^G mit Karottengemüse und Butternudeln ^{A,C} Makkaroni ^{A,C} mit Gemüseeinlage Tomatensoße, ^L Parmesan ^G und grüner Salat Schokopudding ^G mit Sahne	Bierwurst ^{2,O} und Rauchkäse, ^G Lyoner und Radieschen Salat ^G Erdbeerrolle ^{A,C,G,H}
Mittwoch	Haugemachte Maultaschen ^{A,C,G,L} in der Brühe, Zwiebelschmelze, ^G Kartoffelsalat ^O und Eissalat in Streifen	Gulaschsuppe ^G mit Brot ^A „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G}
Neues Gericht !	Käse-Bulgur-Taler ^{G,A} mit Zucchini Gemüse und Kräuterreis Orangencreme ^G	Schokokuchen ^{A,C,G,H}
Donnerstag	Spinatcremesuppe ^G Schweineschnitzel mit Spätzle ^{A,C} dazu Rahmsoße ^G und Karottensalat Gemüsetaler ^{A,C} mit Pilzrahmsoße ^G und Kräuternudeln, ^{A,C} Karottensalat Kirschkompott ^O mit Zimt	Truthahnschinken ^{2,O} und Mortadella Pfefferkäse, ^G Tomate Croissant ^{A,C,G,H}
Freitag	Flädlesuppe Panierter Seelachs ^{G,D} dazu Salzkartoffeln, Remouladensoße ^{A,C,M} und Salatteller Gefüllte Zucchini ^G mit Tomatenreis und Kräutersahnesoße ^G dazu Salatteller Bratpfelschichtdessert ^{A,G}	Flammkuchen ^{A,G} mit Speck ^{2,O} und Frühlingszwiebel „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Mandarinenkuchen ^{A,C,G,H}
Samstag	Sämige Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfel ^{G,L} dazu Baguette ^A und Bockwurstwürfel ^{2,O} Pfirsichgrütze	Schwäbischer Wurstsalat ^{3,M} mit Schwarzwurst Gewürzgurke ^O und Käse ^G Russischer - Zupfkuchen ^{A,C,G,H}
Sonntag	Waldpilzcremesuppe ^G Hauseingelegter Sauerbraten ^{G,M,L,F} mit Blaukraut ^G und Kartoffelknödel ^O Eisbecher ^G	Tiroler Bauernschinken ^{2,O} , Bierwurst ^{2,O} Butterkäse ^G Tomate Heidelbeerschnitte ^{A,C,G,H}

V= vegetarisch, S = Schonkost - **Allergenausszeichnung:** 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 vorbehaltenDie
Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!