



Speiseplan KW 38

18.- 24.09.2023

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag	Eierflockensuppe ^C Putengeschnetzeltes in Curry-Kokossoße ^{G,H} mit buntem Gemüserais ^L und Endiviensalat; Gemüsecurry ^{G,L,H} mit buntem Gemüserais ^L und Endiviensalat; Honigmelone	Schinkenwurst ^{2,O} , Bergkäse ^G Heringsfilet in Tomatensoße ^{A,C,D,G,L,M} und Salatgurke Erdbeerkuchen ^{A,C,G,H}
Dienstag	Blumenkohlcremesuppe ^G Tafelspitz mit Meerrettichsoße ^G dazu Salzkartoffel und rote Beete ^O Gemüsestrudel ^{A,C,L} und Tomatensoße ^L dazu Mix-Salat Erdbeerpudding ^G	Truthahn-Jagdwurst ^H Grünländerkäse ^G Karottensalat mit Orange ^M Pfirsichschnitte ^{A,C,G,H}
Mittwoch	Rinderbrühe mit Sternchennudeln ^{A,C} Spaghetti ^{A,C} mit Hackfleischsoße ^{A,L} und Reibekäse ^G und Lollo Rosso Salat Vegetarisch gefüllte Paprika ^{A,C,G} mit Reis ^G und Petersilienrahmsoße ^L Kaffeecreme ^G	Currywurst mit Hausgemachter Soße ^{A,G} Brötchen ^A (Käse / Wurst) Butterstreuselkuchen ^{A,C,G,H}
Donnerstag	Kürbiscremesuppe ^G Schweineroulade ^{A,C,G,F,L} mit Champignonrahm ^G dazu Spätzle ^{A,C} und Kohlrabigemüse in Rahm ^L Gemüsepfanne mit Käsesahnesoße ^G , Nudeln, ^{A,C} Eissalat Rote Beerengrütze ^O	Pfälzer Leberwurst, Räucherwurst ^{2,O} Tomate mit Mozzarella ^G Quarkzopf ^{A,C,G,H}
Freitag	Rindssuppe mit Fleischklößchen ^G Hausgemachte Fischfrikadelle ^{A,C,D,G,L} mit Kartoffelsalat ^O und Remouladensoße ^G Penne ^{A,C} mit Linsenbolognese und Salat Waldfruchttiramisu ^{A,G}	Hähnchenkeule mit Brötchen ^G und Senf ^M (Käse / Wurst) Apfelkuchen ^{A,C,G,H}
Samstag	Spinat mit Hausgemachtem Rührei ^{C,G} mit Schnittlauch dazu Salzkartoffeln Birnenkompott ^O	Grober Fleischkäse ^{3,M} , Salami ^{2,O} und Kräuterkäse, ^G Gewürzgurke Marmorkuchen mit Frucht ^{A,C,G,H}
Sonntag	Tomatencremesuppe ^G Hirschgulasch an Waldpilzpreiselbeeresoße ^G und dazu Kürbisragout ^G und Haselnussspätzle Eistorte ^G	Lyoner Wurst, ³ Hüttenkäse ^G und Bergkäse ^G , frische Paprikastreifen Mandel-Bienenstich ^{A,C,G,H}

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!