



Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 18.09.2023 – Sonntag, 24.09.2023

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;
Dienstag	Blumenkohlcremesuppe ^G Tafelspitz mit Meerrettichsoße ^G dazu Salzkartoffel und rote Beete ^O Gemüsestrudel ^{A,C,L} und Tomatensoße ^L dazu Mixsalat
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 Petersilienrahmssoße
Donnerstag	Kürbiscremesuppe ^G Schweineroulade ^{A,C,G,F,L} mit Champignonrahm ^G dazu Spätzle ^{A,C} und Kohlrabigemüse ^L Gemüsepfanne mit Käsesahnesoße ^G , Nudeln, ^{A,C} Eissalat
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
Samstag	Spinat mit Hausgemachtem Rührei ^{C,G} mit Schnittlauch dazu Salzkartoffeln
Sonntag	Tomatencremesuppe ^G Hirschgulasch an Waldpilzpreiselbeeresoße ^G und dazu Kürbisragout ^G und Haselnußspätzle ^{A,C,H}

**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**



Paranüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), O=Schwefeldioxid und Sulfite, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, F=Soja, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, R=Weichtiere und deren Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** 1=Phosphat, 2=Pökelsalz, 3=Farbstoff, 4=Süßungsmittel - Änderungen vorbehalten

Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!