



## Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 02.10.2023 – Sonntag, 08.10.2023

### Montag

Geröstet Grießsuppe <sup>G</sup>

Kräuterhähnchenfilet <sup>G,A,L</sup> auf Rahmsauce <sup>G</sup>  
mit Farfalle Nudeln mit Kürbisgemüse

Graupentopf mit Gemüse <sup>L,G</sup> und Baguette

### Dienstag

Selleriecremesuppe <sup>L,G</sup>

### Tag der Deutschen Einheit

Schweine Schnitzel <sup>G</sup> mit Kroketten <sup>A,C</sup> und Fingermöhren <sup>G</sup> dazu  
Bratensoße

### Mittwoch

Rinderbrühe mit Suppenmaultaschen <sup>A,C,G,F</sup>

Hackbraten <sup>A,C,G,L,M</sup> mit Schwarzwurzel in Rahm <sup>G</sup> und  
Kartoffelsahnepuree <sup>A,C,G,L</sup>

### Neues Gericht !

Gemüse-Quiche <sup>A,C,G,L</sup> „Gemüsekuchen“ mit Ackersalat

### Donnerstag

Maiscremesuppe Suppe <sup>G</sup>

Rindfleischküchle <sup>A,C</sup> mit Bratensoße dazu Blumenkohl mit Semmelbrösel  
<sup>A</sup> und Nudeln <sup>A,C</sup>

Kürbis- Schupfnudel <sup>A,G,1,0</sup> Pfanne

### Freitag

Brätklößchensuppe <sup>A,C,G</sup>

Seelachsfilet <sup>D</sup> in Zitronenbutter <sup>G</sup> gebraten,  
dazu Rahmkartoffeln <sup>G</sup> und Kopfsalat

### Neues Gericht !

Türkische Gemüsepfanne mit Rosinen -Cous Cous, dazu Joghurt-  
Minzedip

### Samstag

Gemüseauflauf <sup>G,L</sup> mit Tomatensoße <sup>L</sup> dazu Ackersalat

### Sonntag

Spargelcremesuppe <sup>G</sup>

Hausgemachte Rinderroulade <sup>C,G,M,2,0</sup> mit Apfelblaukraut und  
Serviettenknödel <sup>A,G,L</sup>

**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 Euro zusätzlich. Eine Suppe ohne Hauptgericht kostet 3,80 Euro.**

V= vegetarisch, S = Schonkost - **Allergenausszeichnung:** 1=Ei.- und Eierzeugnisse, 2=Erdnüsse, 3=Fisch.- und Fischerzeugnisse, 4=Gluten.- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), 5=Krustentiere.- und deren Erzeugnisse, 6=Lupinen; 7=Milch.- und Milcherzeugnisse (Laktose), 8=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), 9=Schwefeldioxid und Sulfite, 10=Sellerie, 11=Senf, 12=Sesamsamen, 13=Soja, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, 14=Weichtiere und deren Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** A=Phosphat, B=Pökelsalz, C=Farbstoff, D=Süßungsmittel - Änderungen vorbehalten



**Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!**