



Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 09.10.2023 – Sonntag, 15.10.2023

Montag	Rinderbrühe mit Buchstabennudeln ^{A,C,G} Putenstreifen in Pfefferrahmsoße ^G dazu feine Erbsen und Butterreis ^G
Neues Gericht !	Vegetarische gefüllte Aubergine ^{A,C,L,G} mit Tomatensoße ^L und Butterreis ^G
Dienstag	Maronen – Selleriecremesuppe ^G Hauseingelegter Sauerbraten mit Rahmsoße ^G und Blaukraut dazu Knödel ^{A,C,G} Gemüselasagne ^{A,C,G,L} mit Tomatensoße ^L
Mittwoch	Gemüsesuppe mit Eierstich ^{A,C,L} Fleischküchle ^{A,C,G,L,M} mit Champignonrahm ^G dazu Wellenbandnudeln ^{A,C} und Broccoli Bunter Gemüseteller mit holländischer Soße ^G und Kräuter – Kartoffelpüree ^{A,C,G,L}
Donnerstag	Zucchinicremesuppe ^G Schweinegeschnetzeltes ^G mit Waldpilzen ^G dazu Rösti ^{A,C} und Eisbergsalat Gefüllter Pfannkuchen ^{A,C,G} mit Gemüse ^L dazu Kräutersahnesoße ^G und Eisbergsalat
Freitag	Grießklößchen Suppe ^{A,C,G,L} Paniertes Seelachsfilet ^{A,D} mit Remouladensoße ^G Kartoffelsalat ^O und Endiviensalat Kartoffelgemüseauflauf ^{A,C,L} mit Endiviensalat
Samstag	Spaghetti ^{A,C} mit einer Spinat-Käsesoße ^G und Tomatensalat
Sonntag	Kürbiscremesuppe ^G Schweinehalsbraten gefüllt ^{A,C,L,M} mit Wirsinggemüse und Kartoffelknödel ^{A,C} dazu Rahmsoße ^G

**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



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!