



# Speiseplan KW 39

25.09- 01.10.2023

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
<b>Montag</b>	Nudelsuppe <sup>A,C</sup> Mini Putenroulade <sup>A,G,L,H</sup> mit Rahmsoße <sup>G</sup> dazu Fingermöhren und Rahmkartoffeln <sup>A,C</sup> Kohlroulade „Vegi“ <sup>A,C,,L,M</sup> mit Fingermöhren und Rahmkartoffeln <sup>C</sup> Mandarinen	Kochschinken <sup>2</sup> , Butterkäse <sup>G</sup> dazu Matjessalat mit Apfel <sup>G,D</sup>  Pfirsich-Melbaschnitte <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Dienstag</b>	Kartoffelcremesuppe <sup>G</sup> Ungarisches Gulasch mit Serviettenknödel <sup>A,C,G</sup> dazu Erbsengemüse  Cremiges Kürbisragout <sup>G,A</sup> mit Vollkornnudeln <sup>A,C</sup> Nusspudding <sup>G,H</sup>	Krakauer <sup>3</sup> im Ring, Pfefferkäse <sup>G</sup> und Streichkäse <sup>G</sup> Nudelsalat. <sup>A,C,G,L</sup>  Donauwelle <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Mittwoch</b>	Grünkernsuppe <sup>C,A</sup> Hackfleischklößchen <sup>A,C,G,M</sup> in Zucchini- Tomatensoße <sup>L</sup> mit Gabelspaghetti <sup>A,C</sup> und Eissalat <sup>S</sup> Saure Kutteln in Soße <sup>G</sup> mit Schwenkkartoffeln <sup>O</sup> und Eissalat Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>G,C</sup>	Salzkartoffeln mit Kräuterquark <sup>G</sup> (Wurst und Käse) <sup>2,O</sup> „Gemüsedeko“  Marmorkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Donnerstag</b>	Zucchini-cremesuppe <sup>G</sup> Kesselfleisch (Schwein) mit Sauerkraut <sup>A,G,L</sup> und Schupfnudeln <sup>A,C,F,M</sup> Pfefferlings Ragout <sup>G</sup> und feinen Bandnudeln <sup>A,C</sup> dazu Ackersalat Melonenbällchen	Teewurst <sup>3,G</sup> , St. Bonifaz Weichkäse <sup>G</sup> Bierkugel <sup>2,O</sup> und Tomate  Nusschnecke <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Freitag</b>	Leberspätzlesuppe <sup>A,C</sup> Paniertes Schollenfilet <sup>D,C,A</sup> mit kalter Gemüse- Kräutersoße, <sup>G</sup> Kartoffelsalat <sup>O</sup> und Endiviensalat Pfannkuchen mit Spinat-Feta Füllung <sup>A,C,G</sup> dazu eine Tomatensoße <sup>G</sup> und Endiviensalat <sup>O</sup> Maracuja – Schichtdessert <sup>A,G</sup>	Ofenfrischer Fleischkäse mit Senf <sup>M</sup> und Brötchen <sup>A</sup> (Wurst und Käse) <sup>2,O</sup> „Gemüsedeko“  Aprikosenkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Samstag</b>	Sämiger Wirsingintopf <sup>G</sup> mit Kartoffelwürfel und hausgemachten Knoblauch – Croutons <sup>A</sup> und Bockwurstchen <sup>2,O</sup> Heidelbeergrütze	Bierschinken <sup>2,3,M,L</sup> , Streichwurst, <sup>2,G</sup> Edamer Käse, <sup>G</sup> Mixed Pickles <sup>O</sup>  Käsekuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Sonntag</b>	Brokkoli Cremesuppe <sup>G</sup> Gefüllter Kalbsbraten <sup>LM,2,O</sup> an Rahmsoße <sup>G</sup> Hausgemachte Spätzle <sup>A,C</sup> und Speckbohnen <sup>2,O</sup> Eis <sup>G</sup>	Truthahnsalami <sup>2</sup> und Pfefferschinken, <sup>2,O</sup> Bergkäse <sup>G</sup> und Tomate  Frankfurter Kranz <sup>A,C,G,H</sup>





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 vorbehaltenDie Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!