



Speiseplan KW 40

02.10-08.10.2023

Mittagessen

Abendessen / Kuchen

| | | |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag | Geröstet Grießsuppe ^G Kräuterhähnchenfilet ^{G,A,L} auf Rahmsauce ^G mit Farfalle Nudeln mit Kürbisgemüse Graupentopf mit Gemüse ^{L,G} Obst der Saison | Grobe Mettwurst ^{M,2} und Maasdamer ^G dazu Rollmops ^{D,F} Gurke Beerenschnitte ^{A,C,G,H} |
| Dienstag Tag der Deutschen Einheit | Selleriecremesuppe ^{L,G} Schweine Schnitzel ^G mit Kroketten ^{A,C} und Fingermöhren ^G dazu Bratensoße Vanillepudding ^G | Bierwurst ^{2,0} , Paprikalyoner, Allgäuer Emmentaler ^G dazu Eiersalat ^{C,G,M} Apfelsahneschnitte ^{A,C,G,H} |
| Mittwoch | Rinderbrühe mit Suppenmaultaschen ^{A,C,G,F} Hackbraten ^{A,C,G,L,M} mit Schwarzwurzel in Rahm ^G und Kartoffelsahnepuree ^{A,C,G,L} Neues Gericht ! Gemüse-Quiche ^{A,C,G,L} „Gemüse Kuchen“ mit Ackersalat Pana Cotta-Creme mit Erdbeersauce ^G | Warme Käsekacker ^{2,0} mit Senf ^M und Brötchen (Käse und Wurst) „Deko“ Marmorkuchen ^{A,C,G,H} |
| Donnerstag | Maiscremesuppe Suppe ^G Rinderzunge mit Bratensoße dazu Blumenkohl mit Semmelbrösel ^A und Nudeln ^{A,C} Kürbis - Schupfnudel ^{A,G,1,0} Pfanne Ananaskompott ^{1,4} | Lyoner und Leberwurst ^{2,0} mit Kräuterkäse ^G Tomate Windbeutel ^{A,C,G,H} |
| Freitag | Brätklößchensuppe ^{A,C,G} Seelachsfilet ^D in Zitronenbutter ^G gebraten, dazu Rahmkartoffeln ^G und Kopfsalat Hausgemachter Milchreis ^G mit Fruchtkompott ^O Schoköcreme ^G | Toast ^G Hawaii mit Schinken ^{2,0+} Käse ^G + Ananas ^{1,4} „Deko“ (Käse und Wurst) Kuchen ^{A,C,G,H} |
| Samstag | Nudel-Gemüseauflauf ^{G,L} mit Tomatensoße ^L dazu Ackersalat Apfelgelee | Wurstsalat ^{M,2} „Bayrische Art“ mit Gewürzgurken, Butterkäse ^G Zupfkuchen ^{A,C,G,H} |
| Sonntag | Spargelcremesuppe ^G Hausgemachte Rinderroulade ^{C,G,M,2,0} mit Apfelblaukraut und Serviettenknödel ^{A,G,L} Eis ^G | Pasteten Wurst ^{2,0} , Salami ^{M,2} , Leerdamer, ^G Paprikamix Schwarzwälderkirschkuchen ^{A,C,G,H} |

V= vegetarisch, S = Schonkost - **Allergenausszeichnung:** 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