



Speiseplan KW 41

09.- 15.10.2023

Mittagessen

Abendessen / Kuchen

Montag

Rinderbrühe mit Buchstabennudeln ^{A,C,G}
Putenstreifen in Pfefferrahmsoße ^G
dazu feine Erbsen und Butterreis ^G

Bierwurst, ^{2,0} Fleischkäse
und Gouda ^G dazu Heringsfilet mit
Tomatensoße ^{A,C,D,G,I,M}

Neues Gericht!

Vegetarische gefüllte Aubergine ^{A,C,L,G} mit Tomatensoße^L
und Butterreis ^G
Pflaumen

Erdbeerkuchen ^{A,C,G,H}

Dienstag

Maronen – Selleriecremesuppe ^G
Eingelegter Sauerbraten mit Blaukraut und
Kartoffelknödel
Gemüselasagne ^{A,C,G,L} mit Tomatensoße ^L
Schokopudding mit Sahne ^G

Kräuterlyoner und Bierschinken
Eingelegter Sauerbraten mit
Blaukraut und Kartoffelknödel
und Bonifaz ^G mit Pilzen
dazu Radieschen Salat ^G

Quittenschnitte ^{A,C,G,H}

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}
Zimtcreme ^G

Pizza ^{A,C} mit Schinken ^{2,0,G}

(Käse und Wurst)

Rhabarberstreuselkuchen ^{A,C,G,H}

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
Rote Grütze ⁰

Hinterschinken, ^{2,0} Rauchfleisch
^{1,2,0} und Bonifaz ^G dazu Tomate

Vanilleschnecke ^{A,C,G,H}

Freitag

Grießklößchen Suppe ^{A,C,G,L}
Paniertes Seelachsfilet ^{A,D} mit Remouladensoße ^G
Kartoffelsalat ⁰ und Endiviensalat
Kartoffelgemüseauflauf ^{A,C,L} mit Endiviensalat
Schwarzwälder Kirsch Schichtdessert ^{A,G}

Rote Bockwurst mit Senf ^M und
Brötchen ^A

(Käse und Wurst)

Gebäck ^{A,C,G,H}

Samstag

Spaghetti ^{A,C} mit einer Spinat-Gorgonzolasoße ^G und
Tomatensalat dazu
Mangogeele

Krakauer im Ring ², Pfefferkäse ^G
und Streichkäse ^G dazu Essiggurk
Zitronenkuchen ^{A,C,G,H}

Sonntag

Kürbiscremesuppe ^G
Schweinehalsbraten gefüllt ^{A,C,L,M}
mit Wirsinggemüse und Kartoffelknödel ^{A,C} dazu
Rahmsoße ^G

Bunter Käseteller ^G
dazu gekochter Schinken ²
und Salatgurke

Tiramisu Schnitte ^{A,C,G,H}



Eisbecher^G

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!