



## Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 16.10.2023 – Sonntag, 22.10.2023

### Montag

Backerbsensuppe <sup>A,C</sup> mit Schnittlauchöllchen

Putengulasch <sup>G</sup> verfeinert mit Creme Fraiche dazu Knöpfle <sup>A,C</sup> und Romanesco

### Neues Gericht !

Hausgemachte Eierpfannkuchen <sup>A,C,G</sup> mit Kürbisragout <sup>G</sup> und Ackersalat mit Kartoffeldressing <sup>G</sup>

### Dienstag

Kartoffelsuppe mit Gemüse <sup>G,L</sup>

Rindergulasch <sup>G</sup> Ungarisch mit Paprikastreifen dazu feine Bandnudeln <sup>A,C</sup> und Bohnen

Waldpilzragout <sup>G</sup> mit Semmelknödel <sup>A,C</sup> und Endiviensalat

### Mittwoch

Flädlesuppe <sup>A,C,G</sup>

Spaghetti <sup>A,C</sup> mit Hackfleischsoße <sup>L</sup> dazu Parmesan <sup>G</sup> und Eisbergsalat

Gnocchi <sup>A</sup> mit Gorgonzolasahnesoße <sup>G</sup> und Eisbergsalat

### Donnerstag

Geschlossen wegen Bewohnerfest

### Freitag

Rinderbrühe mit Kräuter-Croutons <sup>A</sup>

Seelachsfilet Bordelaise <sup>D,A,G</sup> auf Weißweinkräutersoße <sup>G</sup>

dazu Reis und Karottengemüse

Kartoffelpuffer <sup>A,C,G,L</sup> überbacken mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise

### Samstag

Eieromelette <sup>C,G</sup> mit Blattspinat und Butterkartoffeln <sup>G</sup>

### Sonntag

Blumenkohlcremesuppe <sup>G</sup>

Sauerbraten mit Salzkartoffeln dazu hausgemachtes Apfelblaukraut

Kohlrabi gefüllt mit tomatisiertem Kohlrabiragout, auf hausgemachtem Apfelblaukraut mit Salzkartoffeln und Feldsalat

**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 - **Allergenauszeichnung:** C=Ei- und Eierzeugnisse, E=Erdnüsse, D=Fisch- und Fischerzeugnisse, A=Gluten- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), B=Krustentiere- und deren Erzeugnisse, P=Lupinen; G=Milch- und Milcherzeugnisse (Laktose), H=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, 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!**