



# Speiseplan KW 42

16.- 22.10.2023

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
<b>Montag</b>	<p>Backerbsensuppe <sup>A,C</sup></p> <p>Putengulasch <sup>G</sup> mit Knöpfle <sup>A,C</sup> und Romanesco</p> <p>Hausgemachte Eierpfannkuchen <sup>A,C,G</sup> mit Kürbisragout <sup>G</sup> und Ackersalat mit Kartoffeldressing <sup>G</sup></p> <p>Nektarinen</p>	<p>Mortadella , Gelbwurst und Räucherlachs <sup>D</sup></p> <p>Heidelbeerschnitte <sup>A,C,G,H</sup></p>
<b>Dienstag</b>	<p>Kartoffelsuppe mit Gemüse <sup>G,L</sup></p> <p>Rindergulasch <sup>G</sup> mit feinen Bandnudeln <sup>A,C</sup> dazu Bohnen</p> <p>Waldpilzragout <sup>G</sup> mit Semmelknödel <sup>A,C</sup> und Endiviensalat</p> <p>Karamellpudding <sup>G</sup></p>	<p>Kräuterlyoner und grobe Mettwurst <sup>2,O</sup></p> <p>Bergkäse <sup>G</sup> und Nudelsalat <sup>A,C,G,M</sup></p> <p>Buttermilch-Erdbeerschnitte <sup>A,C,G,H</sup></p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Flädlesuppe <sup>A,C,G</sup></p> <p>Spaghetti <sup>A,C</sup> mit Hackfleischsoße <sup>L</sup> dazu Parmesan <sup>G</sup> und Eisbergsalat</p> <p>Gnocchi <sup>A</sup> mit Gorgonzolasahnesoße <sup>G</sup> und Eisbergsalat</p> <p>Herbstbeeren - Mascarponecreme <sup>G</sup></p>	<p>Kaiserschmarren <sup>A,C,G</sup> mit Apfelmus <sup>O</sup> (Käse+Wurst)</p> <p>Streuselkuchen <sup>A,C,G,H</sup></p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Tomatencremesuppe</p> <p>Linsen <sup>L</sup> mit hausgemachten Spätzle <sup>A,C</sup> und Saitenwürstchen <sup>2,O</sup></p> <p>Kartoffelpuffer <sup>A,C,G,L</sup> mit Apfelmus <sup>O</sup></p> <p>Obstsalat <sup>O</sup></p>	<p>Jagdwurst <sup>H</sup></p> <p>Rauchkäse <sup>1,G</sup> und Schmelzkäse, <sup>G</sup> Gurke</p> <p>Mini Hefezopf <sup>A,C,G,H</sup></p>
<b>Freitag</b>	<p>Rinderbrühe mit Kräuter-Croutons <sup>A</sup></p> <p>Seelachsfilet Bordelaise <sup>D,A,G</sup> mit Weißweinkräutersoße <sup>G</sup> und Reis dazu Karottengemüse</p> <p>Wiener Apfelstrudel <sup>A,C,G,H</sup> mit Pflaumenkompott und Vanillesoße <sup>G</sup></p> <p>Bratapfeltiramisu <sup>A,G</sup></p>	<p>Weißwurst <sup>M,L</sup> mit süßem Senf <sup>M</sup> und Brezel <sup>A</sup></p> <p>(Käse+Wurst)</p> <p>Apfelkuchen <sup>A,C,G,H</sup></p>
<b>Samstag</b>	<p>Spinat mit Eieromelette <sup>C,G</sup> und Buttkartoffeln <sup>G</sup></p> <p>Birnengelee</p>	<p>Kasseler Schinken <sup>1</sup> Pfefferkrakauer <sup>1</sup></p> <p>Camembert <sup>G</sup> und Silberzwiebeln</p> <p>Gugelhupf <sup>A,C,G,H</sup></p>
<b>Sonntag</b>	<p>Blumenkohlcremesuppe <sup>G</sup></p> <p>Sauerbraten mit Salzkartoffeln dazu hausgemachtes Apfelblaukraut</p> <p>Eis <sup>G</sup></p>	<p>Hähnchenbrust in Aspik, Gelbwurst</p> <p>Kräuterfrischkäse, <sup>G</sup> Paprika</p> <p>Donauwelle <sup>A,C,G,H</sup></p>

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 vorbehalten Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!