



Speiseplan KW 43

23.10.- 29.10.2023

Mittagessen

Abendessen / Kuchen

Montag

Klare Zwiebelsuppe

Gefüllte Hähnchenbrust ^{A,G,F,H} mit Tomatensoße ^L dazu
Buttergemüse ^G und Spiralnudeln ^{A,C}

Gemüsefrikadelle ^{A,L,F} mit Tomatensoße ^G dazu
Buttergemüse ^G und Spiralnudeln ^{A,C}

Obst der Saison

Edamerkäse ^G mit Bierschinken
dazu Gabelrollmops ^{D,M,F}

Himbeerschnitte ^{A,C,G,H}

Dienstag

Lauchcremesuppe ^G

Weinsauerkraut ^{G,A} mit Leberwürstchen/Blutwurst ^{2,O,M,G}
dazu Kartoffelpüree ^{A,G,L} und Bratensoße

gefüllte Zucchini ^G mit Kräutersoße ^G und Paprikareis
dazu Salat

Vanillepudding ^G

Bunter Aufschnittteller ^{2,O}

Jocca Frischkäse ^G dazu weißer
Rettichsalat ^G

Ananassahneschnitte ^{A,C,G,H}

Mittwoch

Nudelsuppe ^{A,C}

Cevapcici mit Gemüsereis, Ajivar und Krautsalat ^O

Germknödel ^{A,C} mit Pflaumenfüllung und Vanillesoße ^G

Bratapfelzimtcreme

Zwiebelkuchen ^{A,C,G} mit Speck ^{2,O}
dazu neuer Wein
Wurst und Käse

Butterkuchen ^{A,C,G,H}

Donnerstag

Blumenkohlcremesuppe ^G

Paprikasahnegulasch ^G mit Butterhörnchen ^{A,C} und Eissalat

Neues

Kürbisklöße ^{A,C,L} mit Schnittlauchsoße ^G mit Tomatenwürfel
und Gabelspaghetti ^{A,C}

Gericht!

Rote Grütze ^O

Putenbrust ^{2,O}, Streichleberwurst
^G und Edamer Käse ^G dazu Tomate

Zimtschnecke ^{A,C,G,H}

Freitag

Markklößchensuppe ^{A,C}

Seelachsfilet ^D paniert mit Kartoffelsalat ^O und
Remouladensoße ^G

Saure Kärtoffelrädle ^{A,O,M} mit Saitenwurst ^{2,O} und Salat

Frischkäsecreme mit Kekskrümeln ^{A,G}

Ofenschlupfer ^{A,C,G} mit Vanillesoße ^G
und Sahne ^G

Kuchen ^{A,C,G,H}

Samstag

Sämiger Kartoffeltopf ^{G,L} mit Ofen Baguette ^G und
Fleischwürfel ^{2,O}

Hausgemachtes Pflaumenkompott ^O

Schwäbischer Wurstsalat ^{M,O} mit
Schwarzwurst ² und Zwiebelwürfel,
Bergkäse ^G und Essiggurke ^O

Schoko-Kokoskuchen ^{A,C,G,H}

Sonntag

Pastinaken Cremesuppe ^G

Wildschweinbraten ^M an Dunkelbiersoße ^G mit
Kürbisgemüse ^G und Haselnusspätzle ^{A,C,H}

Eis ^G

Schinkenwurst, Westfälische Salami^M
und Frischkäse ^G sowie Salatgurke

Schwarzwälder Kischschnitte ^{A,C,G,H}

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!