



Speiseplan KW 44

30.10- 05.11.2023

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag	Flädlesuppe ^{A,C,G} Putenrolle ^{A,C,G,H,M,F} mit Tomatenreis und Kräutersahnesoße ^G dazu Ofengemüse ^L Gefüllter Pfannkuchen ^{A,C,G} mit Gemüse ^L und Käse ^G Überbacken dazu eine Kräutersahnesoße ^G Orangen	Saftschinken, ^{2,O} Schnittkäse mit Paprika ^G und Forellenfilet geräuchert ^D Käsesahneschnitte-Mandarinen ^{A,C,G}
Dienstag	Eierflockensuppe Hackbraten ^{A,C,G,M,L} mit Kohlrabigemüse in Rahm ^G und Spätzle ^{A,C} Gemüsespieß mit holländischer Frischkäsesoße, ^G Butterreis ^G und Salat Bratapfelcreme	Gelbwurst und Bierwurst ^M Biarom, ^G italienischer Spaghetti Salat ^{A,C,G} Butterkuchen ^{A,C,G,H}
Mittwoch	Meerrettichcremesuppe ^G Rindergeschnetzeltes an einem Cognacrahmsöble ^G dazu Herbstliches Pfannengemüse ^G und Rösti ^{A,C,G,L} Vanillepudding ^G	Gulaschsuppe ^G mit Brot ^G und Bier (Wurst/Käse) Schwarzwälder Rolle ^{A,C,G,H}
Donnerstag	Grüne Bohnensuppe ^G Gebratener Fleischkäse mit Karotten und Püree ^{A,G,L} dazu Bratensoße Spaghetti ^{A,C} mit Tomatensoße ^{L,G} und Reibekäse ^G Obstsalat ^O	Champignonpastete ^{2,O} , grobe Leberwurst ^{2,G} und Maasdamer Käse, ^G Tomate Quarktasche ^{A,C,G,H}
Freitag	Klare Kartoffelsuppe ^L Paniertes Rotbarschfilet ^{A,D} mit Remouladensoße, ^G Kartoffelsalat ^O und grüner Salat Hausgemachte Kürbismaultaschen ^{A,C,G} an Sahnesoße ^G und Ackersalat Zimtbirnen mit Quarkhaube ^{A,G}	Apfelstrudel ^{A,C,H} mit Vanillesoße ^G (Wurst + Käse) Kuchen ^{A,C,G,H}
Samstag	Pichelsteiner Gemüseeintopf ^{G,L} mit Rindfleischeinlage Hausgemachtes Apfelkompott ^O	Kalter Kasseler Hals ^{2,O} Lyoner, Bonifaz, ^G Gewürzgurke Toffeekuchen ^{A,C,G,H}
Sonntag	Tomatencremesuppe ^{L,G} Rehgulasch in Waldpilzsoße, ^G Rosenkohl ^{A,G} und Spätzle ^{A,C} mit Butterbröseln ^G Eis ^G	Westfälische Salami ^{L,M} Putenwurst ² , Emmentaler Käse ^G und Paprika Mandarinenkuchen ^{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!

