



## Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 13.11.2023 – Sonntag, 19.11.2023

<b>Montag</b> 13.11.23	Klare Hühnerbrühe mit Muschelnudeln <sup>A,C</sup> Gefülltes Hähnchenfilet <sup>A,C,G</sup> mit Basilikumsahnesoße <sup>G</sup> dazu Spiralnudeln <sup>A,C</sup> und Ratatouille Gemüse Gefüllte Zucchini <sup>A,C,L,G</sup> mit Basilikumsahnesoße <sup>G</sup> dazu Spiralnudeln <sup>A,C</sup>
<b>Dienstag</b> 14.11.23	Käsecremesuppe <sup>G</sup> Rindergulasch mit Salzkartoffeln und Endiviensalat Blumenkohlröschen mit Holländischer Käsesoße <sup>G</sup> und Petersilienkartoffeln
<b>Mittwoch</b> 15.11.23	Gemüwestreifensuppe <sup>A,C</sup> Hausgemachte Fleischküchle <sup>A,C,G,L,M</sup> mit Pfefferrahm <sup>G</sup> dazu Gratin <sup>A,C</sup> und Fingermöhren Eieromlette <sup>C,G</sup> mit Champignons, Röstkartoffeln und rote Beete <sup>O</sup>
<b>Donnerstag</b> 16.11.23	Milde Paprikasuppe <sup>G,L</sup> Paniertes Schnitzel vom Schwein <sup>A,C</sup> mit Rahmsauce <sup>G</sup> dazu Spätzle <sup>A,C</sup> und Gartengemüse Gemüse – Nudelaufbau <sup>A,C,G,L</sup> mit Sahneseoße <sup>G</sup> und grüner Salat
<b>Freitag</b> 17.11.23	Backerbsensuppe <sup>A,C</sup> Paniertes Seelachsfilet <sup>A,D</sup> mit Zitronenecke dazu Kartoffelsalat <sup>0</sup> Remouladensoße <sup>G</sup> und Endiviensalat Wintersalat mit Couscous und Granatapfel dazu Kräuterbaguette <sup>A,C,G</sup>
<b>Samstag</b> 18.11.23	Bulgurbratling <sup>A,C</sup> gefüllt mit Mozzarella dazu frisches Pfannengemüse, und Joghurt –Koriander- Gurkendip
<b>Sonntag</b> 19.11.23	Wald Pilz – Cremesuppe <sup>G</sup> Hirschrahmgulasch mit Preiselbeerbirne dazu schwäbische Knöpfe <sup>A,C</sup> mit Speckrosenkohl <sup>2</sup> Panierte Champignonsköpfe <sup>C</sup> mit Sour Cream <sup>G</sup> und Hollsteiner Kartoffelsalat <sup>E,M</sup> und Blattsalat



**Genießen Sie unser leckeres Menü  
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:** 1=Ei- und Eierzeugnisse, 2=Erdnüsse, 3=Fisch- und Fischerzeugnisse, 4=Gluten- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), 5=Krustentiere- und deren Erzeugnisse, 6=Lupinen; 7=Milch- und Milcherzeugnisse (Laktose), 8=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), 9=Schwefeldioxid und Sulfite, 10=Sellerie, 11=Senf, 12=Sesamsamen, 13=Soja, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, 14=Weichtiere und deren Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** A=Phosphat, B=Pökelsalz, C=Farbstoff, D=Süßungsmittel - Änderungen vorbehalten

**Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit**