



Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 20.II.2023 – Sonntag, 26.II.2023

Montag	Geröstete Grießsuppe ^A
20.11	Hähnchen Cordon Bleu ^{A,G} mit Blumenkohl und holländischer Soße ^G , Kartoffelkroketten ^G Gemüseschnitzel ^G mit Blumenkohl und Kartoffel-Zwiebelpüree ^{A,G,L}
Dienstag	Sellereicremesuppe ^G
21.11	Rinderhacksteak ^{A,G,C,F} mit Bratensoße dazu Prinzessbohnen und Salzkartoffeln Champignonfrikassee ^G mit Spargel und Erbsen dazu Bandnudeln ^{A,C} und Eisbergsalat
Mittwoch	Flädlesuppe ^{A,C,G}
22.11	Geröstete Maultaschen ^{A,C,L,G} mit Ei, ^C Kartoffelsalat ^O und grüner Salat Graupeneintopf ^A mit „Rindfleischwürfel extra“ ²
Donnerstag	Romanescocremesuppe ^G
23.11	Kasseler Hals ^{2,O} mit Sauerkraut ^{O,A,G,L} und Schupfnudeln ^{A,C} dazu Bratensoße Gemüsetörtchen ^{A,L,F} auf Karottenschaumsoße mit Safranreis und Tomatensalat
Freitag	Rinderbrühe mit Maultaschen ^{A,C,L,G}
24.11	Feine Bandnudeln ^{A,C} mit bunter Lachssahnesoße ^{G,D} und Eisbergsalat mit Honig Senf Dressing ^M Kartoffel-Gemüseauflauf ^{A,C,G} mit Tomatensoße ^L dazu Eisbergsalat mit Honig Senf Dressing ^M
Samstag	Vegetarische Käsetortellini ^{A,C,G} mit Spinat Riccottasoße dazu Eissalat
25.11	
Sonntag	Curry-Kokossuppe ^G
1 Advent	Rinderroulade ^{L,M} mit Schwarzwurzelgemüse ^{A,G} und Hausgemachten Spätzle ^{A,C} Gefüllter Hokkaido Kürbis ^{C,G} überbacken mit cremigen Frischkäse ^G dazu Kräuterpüree ^G

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