



# Speiseplan KW 46

13.II- 19.II.2023

## Mittagessen

## Abendessen / Kuchen

### Montag

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>

Fruchtcocktail

Käsesalami <sup>2,0,G</sup> und Kräuterkäse <sup>G</sup>  
Salatgurke und Matjessalat <sup>G,D</sup>

Nuss-Karamellkuchen <sup>C,G,A,H</sup>

### Dienstag

Käsecremesuppe <sup>G</sup>

Rindergulasch mit Salzkartoffeln und Endiviensalat

Blumenkohlröschen mit Holländischer Käsesoße <sup>G</sup> und  
Petersilienkartoffeln

Schokopudding mit Sahne <sup>G</sup>

Bierwurst <sup>2,0</sup>  
Kräuter- Knoblauchkäse <sup>G</sup>  
Nudelsalat <sup>A,C,G,L</sup>

Latte Macchiatoschnitte <sup>A,C,G,H</sup>

### Mittwoch

Leberspätzlesuppe <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>

Orangencreme <sup>G</sup>

Hähnchenkeule  
mit Brötchen <sup>A</sup> / Käse u. Wurst <sup>2,G</sup>

Schokokuchen <sup>A,C,G,H</sup>

### Donnerstag

Milde Paprikasuppe <sup>G,L</sup>

Schweine Schnitzel <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 Sahnesoße <sup>G</sup> und grüner Salat

Hausgemachtes Apfelkompott <sup>O</sup>

Gelbwurst <sup>2,0</sup> Geflügelpastete  
und Gouda <sup>G</sup> dazu Tomaten

Nusschnecke <sup>A,C,G,H</sup>

### Freitag

Backerbsensuppe <sup>A,C</sup>

Paniertes Seelachsfilet <sup>A,D</sup> mit Kartoffelsalat <sup>O</sup> dazu  
Remouladensoße <sup>G</sup> und Endiviensalat

Wintersalat mit Couscous und Granatapfel dazu  
Kräuterbaguette <sup>A,C,G</sup>

Glühweinschichtdessert <sup>A,G</sup>

Weißwurst <sup>M,L</sup> mit süßem Senf <sup>M</sup> und  
Brezel <sup>A,C</sup>  
(Wurst + Käse)

Kuchen <sup>A,C,G,H</sup>

### Neues Gericht!

### Samstag

Sämiger Kartoffeltopf mit Gemüse <sup>G,L</sup> dazu  
Hausgemachte Knoblauch-Kräutercroutons <sup>G</sup>

Kirschele

Kräuterlyoner <sup>2,0</sup>, grobe Mettwurst,  
Maasdamer <sup>G</sup> und Tomatenpaprika

Mohnkuchen <sup>A,C,G,H</sup>

### Sonntag

Wald Pilz - Cremesuppe <sup>G</sup>

Hirschgulasch mit Knöpfle <sup>A,C</sup> dazu Rosenkohl mit Speck <sup>2,0</sup>

Eis <sup>G</sup>

Kassler Schinken <sup>2,0</sup>, Krakauer <sup>2</sup>  
Streichkäse <sup>G</sup> und Salatgurke

Frankfurter Kranz <sup>A,C,G,H</sup>





Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** 1=Phosphat, 2=Pökelsalz, P=Lupinen; 3=Farbstoff, 4=Süßungsmittel – Änderungen vorbehaltenDie  
Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appeti