



# Speiseplan KW 47

20.II- 26.II.2023

## Mittagessen

## Abendessen / Kuchen

<b>Montag</b> 20.11	Geröstete Grießsuppe <sup>A</sup>  Hähnchen Cordon Bleu <sup>A,G</sup> mit Blumenkohl und holländischer Soße <sup>G</sup> , Kartoffelkroketten <sup>G</sup>  Gemüseschnitzel <sup>G</sup> mit Blumenkohl und Kartoffel-Zwiebelpüree <sup>A,G,L</sup>  Kompott	Bierschinken <sup>2,O</sup> und Schnittkäse <sup>G</sup> mit Kräutern, Räucherlachs <sup>D</sup>    Kirschsandkuchen <sup>C,G,A,H</sup>
<b>Dienstag</b> 21.11	Sellereicremesuppe <sup>G</sup>  Rinderhacksteak <sup>A,G,C,F</sup> mit Bratensoße dazu Prinzessbohnen und Salzkartoffeln <sup>A,C</sup>  Champignonfrikassee <sup>G</sup> mit Spargel und Erbsen dazu Bandnudeln <sup>A,C</sup> und Eisbergsalat  Grießpudding <sup>G,A</sup>	Jagdwurst <sup>2,O</sup> und feine Mettwurst <sup>2</sup> Bonifaz Kräuter, <sup>G</sup> Fleischsalat mit Essiggurke <sup>G,2,O</sup>    Sahnerolle <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Mittwoch</b> 22.11	Flädlesuppe <sup>A,C,G</sup>  Geröstete Maultaschen <sup>A,C,L,G</sup> mit Ei, <sup>C</sup> Kartoffelsalat <sup>O</sup> und grüner Salat  Graupeneintopf <sup>A</sup> mit „Rindfleischwürfel extra“ <sup>2</sup>  Zimt-Sahne-Quark <sup>G</sup>	Oberländer Bratwurst dazu Senf <sup>M</sup> mit Brötchen <sup>A</sup> / Käse u. Wurst <sup>2,G</sup>    Marmorkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Donnerstag</b> 23.11	Romanescocremesuppe <sup>G</sup>  Kasseler Hals <sup>2,O</sup> mit Sauerkraut <sup>O,A,G,L</sup> und Schupfnudeln <sup>A,C</sup> dazu Bratensoße  Gemüsetörtchen <sup>A,L,F</sup> auf Karottenschaumsoße mit Safranreis und Tomatensalat  Zwetschgenkompott <sup>O</sup>	Verschiedene Pasteten <sup>2,O</sup> , Briekäse, <sup>G</sup> feine Pfeffersalami <sup>2,O</sup> und Tomaten    Vanilleschnecke <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Freitag</b> 24.11	Rinderbrühe mit Maultaschen <sup>A,C,L,G</sup>  Feine Bandnudeln <sup>A,C</sup> mit bunter Lachssahnesoße <sup>G,D</sup> und Eissalat mit Honig Senfdressing  Vegetarische Käsetortellini <sup>A,C,G</sup> mit Spinat Riccotassoße <sup>A,G</sup> dazu Eissalat Pfirsichschichtdessert <sup>A,G</sup>	Hausgemachte Pizza <sup>A</sup> mit Salami <sup>2,O</sup> (Wurst + Käse) <sup>2,G</sup>    Käse - Aprikosenkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Samstag</b> 25.11	Kartoffel-Gemüseauflauf <sup>A,C,G</sup> mit Tomatensoße <sup>L</sup> dazu Eisbergsalat  Bratapfelgelee <sup>E,O</sup>	Leberwurst, <sup>2,O</sup> Rauchfleisch <sup>2,O</sup> und Tortenbrie, <sup>G</sup> Gewürzgurke, <sup>O</sup>   Zitronenrührkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Sonntag</b> 1 Advent	Curry-Kokossuppe <sup>G</sup>  Rinderroulade <sup>L,M</sup> mit Schwarzwurzelgemüse <sup>A,G</sup> und Spätzle <sup>A,G</sup>  Eis <sup>G</sup>	Truthahnschinken <sup>2,O</sup> Gelbwurst und Butterkäse, <sup>G</sup> Salatgurke   Winterkuchen <sup>A,C,G,H</sup>

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 vorbehaltenDie  
Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appeti