



Speiseplan KW 48

27.II- 03.I2.2023

Mittagessen

Abendessen / Kuchen

Montag
27.11.2023

Grießklößchensuppe ^{A,C}
Putengeschnetzeltes ^G an Rahmsoße ^G mit feinen Bandnudeln ^{A,C} und Romanesco
Gefüllte veg. Paprikaschote ^{A,C,G} mit Tomatensoße ^L und feinen Bandnudeln ^{A,C} dazu Romanesco
Fruchtkompott

Leberwurst ^{2,O,G}, Gouda, ^GMixedpickles und Gabelrollmops ^D

Heidelbeerlimettenkuchen ^{C,G,A,,H}

Dienstag
28.11.2023

Süßkartoffelcremesuppe ^G
Herzhaftes Szegediner Gulasch mit Böhmisches Knödel und Ackersalat

Truthahnpastete ^{2,O}, Pfälzer Leberwurst ^{2,O}
Rauchkäse ^G Rettich Salat ^G

Kürbisaufguss ^{A,C,G} mit Ackersalat
Vanillepudding ^G

Zitronensahnerolle ^{A,C,G,H}

Mittwoch
29.11.2023

Eierflockensuppe ^C
Italienischer Hackbraten ^{A,C,G,L,M} gefüllt mit Mozzarella und Tomatenwürfel mit Gnocchis ^G mit Tomaten-Gemüsesauce und Endiviensalat
Allgäuer Käseknöpfe ^{A,C,G} mit Zwiebelschmelze und Endiviensalat

Currywurst mit Brötchen ^G
Wurst + Käse ^{2,G}

Bratapfelcreme Creme ^G

Kirsch - Streuselkuchen ^{A,C,G,H}

Donnerstag
30.12.2023

Pastinakencremesuppe ^G
Tortellini ^{A,C} mit Schinkensahnesoße ^{2,O,G} und Erbsen dazu Eisbergsalat
Eierpfannkuchen ^{A,C,G} mit Marmelade
Punschirschen ^O

Corned Beef, Jagdwurst
Linzgauer Weichkäse, ^G Salatgurke

Berliner ^{A,C,G,H}

Freitag
01.12.2023

Minestrone ^L
Pangasius Filet mit Käse-Tomatenaufguss ^{C,D,G} dazu Reis und Sahnesoße ^G und Lollo Biondo Salat
Gemüse- Kürbis Schupfnudeln ^{A,E} mit Endiviensalat
Tiramisuschichtdessert ^{A,C}

Ofenfrischer Fleischkäse mit Brötchen ^A (Wurst / Käse) ^{2,G}

Birnenkuchen ^{A,C,G,H}

Samstag
02.12.2023

Gaisburger Marsch ^L mit extra Rindfleisch ^{2,O}
Milchreis ^G

Lyoner Wurst, Butterkäse, ^G körniger Frischkäse, ^G Dillgurken

Nusskuchen ^{A,C,G,H}

Sonntag
03.12.2023

Kürbiscremesuppe ^G
Kalbsrahmbraten mit Rahmsoße ^G dazu Fingermöhren und Knödel ^{A,C}
Eis ^G

Putenbrust ^{2,O}, grobe Teewurst ^{2,G}
Emmentaler Käse, ^G Paprikamix

Weihnachtsgebäck ^{A,C,G,H}

2 Advent

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

