



Speiseplan KW 50

11.12- 17.12.2023

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag 11.12	Backerbsensuppe Putenschnitzel paniert ^{A,C} mit Rahmsoße, ^G Schupfnudeln ^{A,C} und Erbsen Blumenkohltaler ^{A,C,G} mit Schupfnudeln ^{A,C} und Erbsen Aprikosenkompott	Pfeffersalami ^M und Linzgauer Weichkäse, ^G Heringsfilet ^{D,O,M} in Tomate Pfirsichschnitte ^{A,C,G,H}
Dienstag 12.12	Kartoffel-Lauchcremesuppe ^G Rinderzunge an Madeirasoße ^G dazu Salzkartoffeln und Blumenkohl ^G Matjesfilets ^D nach Hausfrauenart ^G mit feinen Bohnen und Röstkartoffeln und Remouladensoße ^G Nusspudding ^{G,H}	Lyoner, Mettwurst ^{M,G} Bergkäse ^G , Karotten-Ananassalat ^O Donauwelle ^{A,C,G,H}
Mittwoch 13.12	Eiflockensuppe ^L Geschmorte Kohlroulade ^{A,C,G,L} mit Specksoße ^{G,0,2} und Kartoffelsahneepüree ^{A,C,G,L} dazu Fingermöhren Neues Nudel- Broccoli Auflauf mit Kräutersoße und Salat	Süßer Flammkuchen ^{A,C} mit Apfel-Mandelbelag ^{G,H} Wurst + Käse ^{2,G} Käsekuchen ^{A,C,G,H}
Abendessen	Kaffeecreme ^G	
Donnerstag 14.12	Sellerie- Karottencremesuppe ^{L,G} Linsen mit Spätzle ^{A,C} und Saitenwürstchen ^{2,O} Gemüsecurry „Indische Art“ mit Basmatireis Neues Gelbe Grütze ^O	Frischkäse ^G , Käsebierwurst, ^G Kräutergelbwurst Paprika Windbeutel ^{A,C,G,H}
Freitag 15.12	Flädlesuppe ^{A,C,G} Seelachsfilets ^{D,A,C,G} mit Dillsahnesoße ^G und Rahmkartoffeln ^{A,G} dazu grüner Salat Hausgemachte gebackene Grießschnitte ^{A,C,G} mit Apfelmus Zimtpflaumschichtdessert ^{A,G}	Chili con Carne ^{A,G} Wurst + Käse ^{2,G} Kuchen ^{A,C,G,H}
Samstag 16.12	Spaghetti ^{A,C} mit Schinkensahnesoße ^{2,0,G} dazu Reibekäse ^G und Eisbergsalat mit Tomaten Ananaskompott ^O	Salami ^M , Leberwurst ^{G,M,L} Edamer ^G Senf gurke und Maiskölbchen ^O Kirschstreuselkuchen ^{A,C,G,H}
Sonntag 17.12 3. Advent	Champignoncremesuppe ^G Sauerbraten ^L mit Blaukraut und Bratensoße dazu Kartoffelknödel ^{A,C} Eis ^G	Saftschinken ^{2,O} mit Bonifaz ^G dazu Fleischkäse ^G und Tomate Advents Gebäck ^{A,C,G,H}

V= vegetarisch, S = Schonkost - **Allergenausszeichnung:** 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,



Häselnüsse, 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 Heimatkräuter wünscht Ihnen einen guten Appetit!