



Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 18.12.2023 – Sonntag, 24.12.2023

Montag 18.12	Nudelsuppe ^{A,C} Putengeschnitzeltes mit Curryrahm ^G dazu Reis und Bohnen Gemüseküchle ^{A,C,L} mit Reis und Currysahnesoße ^G dazu Bohnengemüse
Dienstag 19.12	Blumenkohlcremesuppe ^G Rinderfleischküchle ^{A,C,G,L,M} mit Rotwein-Zwiebelsoße, Karotten – Lauchgemüse ^G und Kartoffelsahneputee ^{A,G,L} Schwäbische Käsespätzle ^{A,C,G} mit Zwiebelschmelze Kartoffelsalat ^O und Eisbergsalat
Mittwoch 20.12	Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen ^L Hausgemachte Königsbergklopse ^{A,C,G,L,M} mit Kapernsoße ^G und Kartoffeln dazu Rote Beete Salat ^{O,M} Sellerieschnitzel ^{L,A,C} mit Gemüsereis ^L und Zitronensahnesoße ^G
Donnerstag 21.12	Tomatencremesuppe ^L Ungarisches Gulasch vom Schwein ^G mit Paprikawürfel leckeren Bandnudeln ^{A,C} dazu Ackersalat Serviettenknödel ^{A,C} mit Waldpilzragout ^G und Ackersalat
Freitag 22.12	Zwiebelsuppe ^{A,C} Paniertes Seelachfilet ^{C,D} mit Kartoffelsalat ^O und Remouladensoße ^G dazu Eissalat Asiatisches Wokgemüse ^{A,C,G,L} mit Reis und cremiger Erdnusssoße ^E
Samstag 23.12	Gulascheintopf mit Kartoffel und Paprikawürfel dazu Baguette Broccoli Käse Souffle mit Bratkartoffeln und Tomatensoße
Sonntag 24.12 Heiligabend	Hausgemachte Brätklößchensuppe ^{G,2} Gefülltes Schweinefilet ^{A,C,G,L} an Cognac- Rahmsauce ^G und Haselnusspätzle ^{A,C,H} dazu Wirsinggemüse

Das Team der Heimatküche wünscht Ihnen ein paar schöne
Weihnachtstage



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!