



Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 18.12.2023 – Sonntag, 21.12.2023

Montag 18.12	Putengeschnetzeltes mit Curryrahm ^G dazu Reis und Bohnen Gemüseküchle ^{A,C,L} mit Reis und Currysahnesoße ^G dazu Bohnengemüse Obst der Saison
Dienstag 19.12	Rinderfleischküchle ^{A,C,G,L,M} mit Zwiebelsoße, Karotten – Lauchgemüse ^G und Kartoffelsahnepüree ^{A,G,L} Schwäbische Käsespätzle ^{A,C,G} mit Zwiebelschmelze Kartoffelsalat ^O und Eisbergsalat Grießpudding
Mittwoch 20.12	Leckere Hähnchenkeule mit Kartoffeln dazu Rote Beete Salat ^{O,M} Sellerieschnitzel ^{L,A,C} mit Reis ^L und Zitronensahnesoße ^G und Blattsalat Orangen Zimt Creme
Donnerstag 21.12	Ungarisches Gulasch von der Pute ^G mit Paprikawürfel leckeren Bandnudeln ^{A,C} dazu Ackersalat Serviettenknödel ^{A,C} mit Waldpilzragout ^G und Ackersalat Frischer Obstsalat

**Das Team der Heimatküche wünscht Euch ein
paar schöne Weihnachtstage,
einen Guten Rutsch,
und schöne Ferien.**

Bis 2024



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, 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!