



Speiseplan KW 01

01.01.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag Neujahr	Spinatcremesuppe ^{A,C,G,L} Kalbsbraten von der Semerrolle ^{A,C,M,L} in Rahmsoße ^G Schwarzwurzelgemüse ^G und Kartoffelrösti ^{A,C,G,L} Eierlikör Creme	Brie Weichkäse ^G und Lachsschinken ^{A,C,D} Feiner Shrimpscocktail ^{D,B} Beerenschnitte ^{A,C,G,H}
Dienstag 02.01	Tomatencremesuppe ^{G,L} Rindergulasch ^G mit Bandnudeln ^{A,C} und Ackersalat Gemüselasagne ^{A,C,G,L} und Ackersalat Schokoladenpudding ^{G,H}	Schinken ^{2,0} mit Esrom Käse ^G und Paprikalyoner dazu feiner ^G Erdbeersahnerolle ^{A,C,G,H}
Mittwoch 03.01	Flädlesuppe ^{A,C,G} Gebackener Fleischkäse dazu Kartoffelsalat ^O und Eisbergsalat Rahmwirsing ^G mit Stampfkartoffeln ^{A,C,L,G} und Zwiebelsoße ^G Stracciatellacreme ^{G,H}	Flammkuchen ^{A,C} mit Speck ^{2,0} und Zwiebeln Wurst und Käse ^{2,G} Gedeckter Kirschkuchen ^{A,C,G,H}
Donnerstag 04.01	Broccoli Cremesuppe ^G Cordon Bleu ^{A,C,G} vom Schwein mit Hausgemachten Spätzle ^{A,C} und Tomaten-Paprikaragout ^G Spaghetti ^{A,C} mit Sojabolognese ^{G,F} und Parmesan ^G Hausgemachtes Apfelkompott ^{G,H}	Wachholderschinken ² und Pistazienlyoner ^H dazu Kräuterschnittkäse ^G und Salatgurke Hefezopf ^{A,C,G,H}
Freitag 05.01	Markklößchensuppe ^{A,C} Seelachsfilet Natur ^D mit Dillsahnesoße ^G dazu Reis und Romanesco Pfannenkuchen ^{A,C,G} gefüllt mit Gemüse ^G und mit Käse ^G überbacken dazu Eisbergsalat Schichtdessert mit Rumfrüchten ^{G,H,A}	Gebackener Camembert ^{A,G} mit Preiselbeeren Wurst und Käse ^{2,G} Mandarinenkuchen ^{A,C,G,H}
Samstag Heilige drei Könige	Feine Kartoffelcremesuppe ^G Geschnetzeltes Stroganoff ^G vom Rind mit Sauerrahmgarnitur ^G dazu Knöpfe ^{A,C} und Rote Beete Salat Pfefferminzcreme ^G	Gekochter Saftschinken ^{2,0} und Mettenden, ^{L,M} Mixed Pickles ^M und Grünländer ^G Butterkuchen ^{A,C,G,H}
Sonntag 07.01	Pfifferlings Cremesuppe ^G Schweinebraten mit Portweinssoße ^{L,G} Speckrosenkohl ^{G,2,0} und Serviettenknödel ^{A,C} Eis ^G	Kräutersalami, ^M Gelbwurst dazu Maasdamer ^G und Tomate Erdbeersahneschnitte ^{A,C,G,H}



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!