



# Speiseplan KW 02

08.- 14.01.2024

## Mittagessen

## Abendessen / Kuchen

<b>Montag</b> 08.01	Hühnersuppe mit Reis  Putengeschnetzeltes in fruchtiger Curry - Kokossoße <sup>G</sup> dazu Butterreis <sup>G</sup> und Eissalat  Gemüsecurry <sup>G,L</sup> mit Butterreis und Eissalat  Banane	Frische Schinkenwurst <sup>H</sup> Butter-Käse <sup>G</sup> und Bratheringsröllchen <sup>D</sup>   Heidelbeersahneschnitte <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Dienstag</b> 09.01	Kartoffelcremesuppe <sup>G</sup>  Rinderhacksteak <sup>A,C,G,L</sup> mit Bohnen und Rahmsoße <sup>G</sup> dazu Nudeln <sup>A,C,G,L</sup>  Semmelknödel <sup>A,C</sup> mit Waldpilzragout <sup>G</sup> dazu Mix Salat  Erdbeerpudding <sup>G</sup>	Bunter Wurstsalat mit Emmentaler <sup>G,M,L</sup> streifen, Tomatenwürfel und Schnittlauch dazu Bier, Käse extra <sup>G</sup>  Zitronenrolle <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Mittwoch</b> 10.01	Minestrone <sup>A,C</sup>  Königsberger Klopse <sup>A,C,G,M</sup> mit Kapernsoße <sup>G</sup> und Salzkartoffeln dazu Rote Beete <sup>O</sup>  Gnocchi <sup>A,C</sup> in Pestosahnesoße <sup>G,H</sup> dazu Eissalat  Eierlikörcreme <sup>G,C</sup>	Toast Hawaii <sup>A,O,2,G</sup> (Ananas mit Schinken und Käse)  (Käse + Wurst) <sup>1,G</sup>  Kirschstreuselkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Donnerstag</b> 11.01	Weißer Bohnensuppe <sup>G</sup>  Rostbratwurst <sup>M</sup> Weinsauerkraut <sup>A,C,G,L</sup> mit, Bratensoße und Kräuterpüree <sup>A,C,G,L</sup>  Makkaroni <sup>A,C</sup> mit Gemüse- Knoblauchsoße, <sup>G</sup> Reibkäse <sup>G</sup> und Kopfsalat  Glühwein-Zwetschgen	Pfälzer Leberwurst, <sup>M</sup> Räucherwurst dazu Tomate mit Mozzarella <sup>G</sup>   Berliner <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Freitag</b> 12.01	Flädlesuppe <sup>A,C,G</sup>  Paniertes Seelachsfilet <sup>C,D</sup> mit Remouladensoße, <sup>G</sup> Gurken -Kartoffelsalat <sup>O</sup>  Quarkstrudel <sup>A,C</sup> mit Vanillesoße <sup>G</sup> und Kirschen  Aprikosenschichtdessert <sup>A,C</sup>	Hausgemachte Currywurst mit Brötchen <sup>A</sup> sowie Bier  (Wurst + Käse)  Käsekuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Samstag</b> 13.01	Sämiger Bohneneintopf <sup>A,C</sup> mit Wurstwürfel <sup>2,O</sup> und Kräutercroutons <sup>A</sup>  Hausgemachtes Birnenkompott	Pizzafleischkäse <sup>G</sup> , Putenschinken und Emmentaler <sup>G</sup> , Senfgurke  Schoko - Sahnetorte <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Sonntag</b> 14.01	Schwarzwurzelcremesuppe <sup>G</sup>  Hauseingelegter Sauerbraten <sup>A,L,M</sup> mit Blaukraut und Petersilienkartoffeln  Eis <sup>G</sup>	Lyoner, Bierschinken <sup>M</sup> Weichkäse, <sup>G</sup> Mixed Pickles <sup>M</sup>  Schwarzwälder <sup>A,C,G,H</sup>

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