



Speiseplan KW 03

15.- 21.01.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag 15.01	Nudelsuppe ^{A,C} Hähnchenfilet im Parmesanmantel ^{G,A} dazu eine Preiselbeerrahm ^G und Bandnudeln, ^{A,C} Broccoli Gemüseküchle ^{A,C} mit Broccoli dazu Bandnudeln ^{A,C} und Preiselbeerrahm ^G Orangen	Edamer ^G und Kräuterlyoner Herinsfilet mit Tomatensoße ^{A,C,D} Pfirsichbuttermilchkuchen ^{A,C,G,H}
Dienstag 16.01	Kohlrabicremesuppe ^G Rindergulasch ^A mit Salzkartoffeln und Mixsalat Kartoffel-Rübengulasch ^G mit Basmatireis dazu Salat Neues Gericht ! Milchreis ^G	Bierschinken und Schnittkäse mit Kräutern ^G dazu Eiersalat ^{C,G} Apfelsahnekuchen ^{A,C,G,H}
Mittwoch 17.01	Suppe mit Eierstich ^{C,G} Lasagne Bolognese ^{A,C,G,L} mit Eisbergsalat Gemüsetörtchen ^{A,C} auf Zucchini-Currysoße ^G Butterreis ^G und Eisbergsalat Lebkuchencreme ^G	Weißwurst ^{L,M} mit Brezel ^A und süßem Senf ^M „Wurst und Käse alternativ“ ^{2,G} Marmorfruchtkuchen ^{A,C,G,H}
Donnerstag 18.01	Grünkernsuppe Linsen ^{H,L} mit Saitenwurst ^{2,O} und Spätzle ^{A,C} Tortellini ^{A,C} mit Gorgonzolasoße, ^G Erbsen und Champignons, Eissalat Obstsalat ^O	Corned Beef, ^{A,M} Leberwurst ^{M,G} Emmentaler Käse ^G und Paprika Gebäck ^{A,C,G,H}
Freitag 19.01	Leberspätzlesuppe ^{A,C} Gebratenes Schollenfilet ^D an Safranreis und Rosenkohl und Kräutersoße ^G Gemüse-Nudelauflauf ^{A,C,G,L} mit Kräutersoße ^G Neues Dessert! Quarkcreme ^G mit süßen Kürbiskompott	Pizza ^{A,L} mit Schinken ^{2,O} und Mozzarella ^G „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Zwetschgenstreusel ^{A,C,G,H}
Samstag 20.01	Feine Bandnudeln ^{A,C} mit Schinkensahnesoße ^{2,O,G} dazu Parmesan ^G und Eisbergsalat Gelbe Grütze ^O	Fleischpastet ^{2,O} und Lachsschinken ^{2,O} Bergkäse ^G und Tomatenpaprika ^O Tiramisuschnitte ^{A,C,G,H}
Sonntag 21.01	Süßkartoffelcremesuppe ^G Burgunder Schweinebraten ² mit Schupfnudeln ^{A,C,O} und Bayrisch Kraut Rahmsoße ^G	Lyoner Wurst Jocca Frischkäse, ^G Butterkäse ^G und Tomaten Donauwelle ^{A,C,G,H}



Eis ^G

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, 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 vorbehaltenDie Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!