



Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 12.02.2024 – Sonntag, 18.02.2024

Fasnetsmontag	Leberspätzlesuppe ^{A,C,2}	
12.02.	Cordon Bleu ^{A,C,G} mit Erbsen und Kroketten ^A dazu Bratensoße und Mixsalat	12,30 €uro
	Gemüseschnitzel ^A mit Erbsen und Kroketten ^{A,C}	10,30 €uro
Fasnetsdienstag	Kartoffelcremesuppe ^{A,C}	
13.02	Putengeschnetzeltes ^G an Cognacrahm ^G dazu Knöpfe ^{A,C} und Karottengemüse ^G	12,30 €uro
	Zucchini-Aubergine Auflauf ^{A,C,G} mit Parmesan ^G überbacken dazu Eisbergsalat	10,30 €uro
Aschermittwoch	Nudelsuppe ^{A,C}	
14.02	Hausgemachter Hackbraten ^{A,C,G} in Rahm ^G mit Rosenkohl und Wellenbandnudeln ^{A,C}	10,30 €uro
	Nudel – Gemüsepfanne ^{A,C,G,L} mit Tomatensoße ^{L,G} und Endiviensalat	8,60 €uro
Donnerstag	Blumenkohlcremesuppe ^G	
15.02	Rostbratwurst ^{2,O} mit Weinsauerkraut, ^{A,O} Soße und Kartoffelstampf ^{A,C,G,L}	8,60 €uro
	Marillenknödel ^{A,C} mit Vanillesoße ^G	8,60 €uro
Freitag	Graupensuppe ^G mit Gemüse ^L	
16.02	Paniertes Seehechtfilet ^{A,C,D} mit Remouladensoße ^G und Kartoffelsalat ^O und Endiviensalat	10,30 €uro
	Kartoffelnocken-Gemüsepfanne ^{A,C,G} mit Tomatensoße ^{G,L} dazu Endiviensalat	8,60 €uro
Samstag	Spaghetti ^{A,C} mit Schinken Sahnesoße ^{2,O,G} und Erbsen dazu Parmesan ^G und Eissalat	8,60 €uro
17.02	Saisonale Gemüsepfanne mit Kartoffelgratin und Pastinakenschaumsoße	10,60 €uro
Sonntag	Kürbiscremesuppe ^G	
18.02	Schweinehalsbraten mit Rahmsoße ^G dazu Kaisergemüse ^G und Rösti Ecken ^A	12,60 €uro
	Mit Tomaten überbackene Rösti dazu Kaisergemüse	10,30 €uro



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!