



## Von GeflügelSpeisekarte Mittagsmenü

Montag, 12.02.2024 – Sonntag, 15.02.2024

- Fasnetsmontag** Cordon Bleu vom Geflügel<sup>A,C,G</sup> mit Erbsen und Krokette<sup>A</sup> dazu Bratensoße und Mixsalat  
**12.02.**
- Gemüseschnitzel<sup>A</sup> mit Erbsen und Krokette<sup>A,C</sup>  
Obst der Saison
- Fasnetsdienstag** Putengeschnetzeltes<sup>G</sup> an Rahmsoße<sup>G</sup> dazu Knöpfe<sup>A,C</sup> und Karottengemüse<sup>G</sup>  
**13.02**
- Zucchini-Aubergine Auflauf<sup>A,C,G</sup> mit Parmesan<sup>G</sup> überbacken dazu Eisbergsalat  
Karamellpudding
- Aschermittwoch** Hausgemachter Hackbraten<sup>A,C,G</sup> vom Rind mit Soße<sup>G</sup> dazu Rosenkohl und Wellenbandnudeln<sup>A,C</sup>  
**14.02**
- Nudel - Gemüsepfanne<sup>A,C,G,L</sup> mit Tomatensoße<sup>L,G</sup> und Endiviensalat  
Berliner
- Donnerstag** Rostbratwurst<sup>2,0</sup> vom Geflügel<sup>A,O</sup>, Soße und Kartoffelstampf<sup>A,C,G,L</sup> und Blattsalat  
**15.02**
- Marillenknödel<sup>A,C</sup> mit Vanillesoße<sup>G</sup>  
Obst der Saison





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!**