



Speiseplan KW 05

29.01.- 04.02.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag 29.01	Geröstete Grießsuppe ^A Putengeschnetzeltes in Wald-Steinpilzsoße ^G auf Tomaten-Bandnudeln ^{A,C} und Mandel-Broccoli ^H Tomatenbandnudeln ^{A,C} mit Waldpilzragout ^G dazu Mandel-Broccoli ^H Trauben	Geflügel - Lyoner, Weichkäse ^G Matjessalat mit Apfelwürfel ^{A,G,D} Rhabarber-Eierstichkuchen ^{A,C,G,H}
Dienstag 30.01	Minestrone ^L Rindertafelspitz mit Meerrettichsahnesoße ^{G,H} dazu Rote Beete ^O und Salzkartoffeln Spaghetti ^{A,C} mit Käsesahnesoße ^G und Emmentaler ^G Schokoladenpudding ^G mit Eierlikör ^C	Schwartenmagen ^{2,O} Pistazienlyoner Bonifaz, ^G Nudelsalat ^{A,C,G} Frankfurter Kranz ^{A,C,G,H}
Mittwoch 31.01	Blumenkohlcremesuppe Hausgemachte Schwäbische Maultaschen ^{A,C,G,L,M} in der Brühe mit Zwiebelschmelze, ^G Kartoffelsalat ^O und Blattsalat Eierpfannkuchen ^{A,C,G} gefüllt mit Beeren und Vanillesoße. ^G Aprikosencreme ^G	Ofenfrischer Fleischkäse ^{2,O} mit Senf ^M und Brötchen ^A dazu Bier „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Muffin ^{A,C,G,H}
Donnerstag 01.02	Süßkartoffelcremesuppe ^G Kleines Eisbein mit Bratensoße dazu Sauerkraut ^{A,G,L} und Kartoffelpüree ^{A,G,L} Gemüse Schnitzel ^{A,C,L} mit Zwiebelsoße und Farfalle ^{A,C} dazu Fingermöhren Obstsalat mit Maraschino ^O	Kaltes Kasseler, ^{2,O} Bergkäse ^G Streichleberwurst, ^{2,O} frische Tomaten Berliner Brezel „Brezel aus Hefeteig“ ^{A,C,G,H}
Freitag 02.02	Rinderbrühe mit Speckklößchen ^{A,C,G,O,2} Hausgemachte Seelachsfrikadelle ^{A,C,D,G,L} mit Kartoffelsalat ^O und Remouladensoße ^G Kraut- Schupfnudeln ^{A,C,G,L} mit Ackersalat Birnschichtdessert ^{A,C}	Pellkartoffeln mit Kräuter- Sahnequark ^G „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Kirsch - Vanilleecke ^{A,C,G,H}
Samstag 03.02	Erbsen - Kartoffeltopf mit Saitenwürstchen Glühweinkirschen	Jagdwurst, Pfeffersalami, ^M Biarom Käse ^G mit Paprika dazu Essiggurke Nusskuchen ^{A,C,G,H}
Sonntag 04.02	Tomatencremesuppe ^{L,G} Rindergulasch mit Kartoffelknödel ^O und Blaukraut ^A Eis ^G	Saftschinken ^{2,O} , Putenbrust, ² Maasdamer ^G , Paprikastreifen Apfelquittenschnitte ^{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 vorbehaltenDie
Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!