



# Speiseplan KW 06

05- 11.02.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
<b>Montag</b> <b>05.02</b>	Sternchensuppe mit Fleischklößchen <sup>A,C,L,2</sup> Gefüllte Putenrolle <sup>A,C,G,L,H,O</sup> auf Paprikagemüse dazu Rosmarinkartoffel und Kräutersoße <sup>G</sup> Gemüse – Frikadelle <sup>A,C</sup> auf buntem Paprika- Zwiebelgemüse mit Rosmarinkartoffeln Kompott	Jagdwurst, Allgäuer Emmentaler <sup>G</sup> und Matjesfilet <sup>D</sup>  Berliner <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Dienstag</b> <b>06.02</b>	Selleriecremesuppe <sup>G</sup> Rindfleischküchle <sup>A,C</sup> mit Rahmsoße <sup>G</sup> dazu Bohnen und Zwiebelpüree <sup>A,C,G,L</sup> Gemüse-Kartoffelauflauf <sup>A,C,G,L</sup> mit Kräutersoße <sup>G</sup> und Eissalat Vanillepudding mit Sahne <sup>G</sup>	Bunter Wurstsalat mit <sup>2,O</sup> Käse, <sup>G</sup> Tomaten, Schnittlauch  Extra Wurst und Käse <sup>1,G</sup>  Himbeerroulade <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Mittwoch</b> <b>07.02</b>	Gemüsesuppe mit Maultaschen <sup>A,C,G,H,L</sup> Spaghetti <sup>A,C</sup> Tomatensoße <sup>L</sup> mit Parmesan <sup>G</sup> und Ackersalat Saure Kartoffelrädle <sup>G,O</sup> mit Saitenwürstchen <sup>2,O</sup> und Endiviensalat Griessbrei <sup>G</sup>	Flammkuchen <sup>A,C</sup> mit Speck <sup>2,O</sup> und Zwiebeln „Wurst und Käse alternativ“ <sup>2,G</sup>  Butterkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Donnerstag</b> <b>08.02</b>	Lauchcremesuppe <sup>G</sup> Zwiebelfleisch (Schweinhals) mit Krautschupfnudeln <sup>A,C</sup> und Bratensoße Gnocchi <sup>A,C</sup> mit Broccoli-Sahnesoße <sup>G</sup> frisch geriebener Parmesan <sup>G</sup> Pflaumenkompott <sup>O</sup>	Champignonpastete <sup>2</sup> , Salami, <sup>M</sup> Butterkäse, <sup>G</sup> Salatgurke  Rosinenschnecke <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Freitag</b> <b>09.02</b>	Flädlesuppe <sup>A,C,G</sup> Seelachsfilet Natur <sup>D</sup> mit Dillsahne <sup>G</sup> und Butterreis <sup>G</sup> dazu Fingermöhren Allgäuer Käsespätzle <sup>A,C,G</sup> mit Röstzwiebeln und Eisbergsalat Beerenschichtdessert <sup>A,C</sup>	Fleischküchle <sup>A,C,L,M</sup> mit Kartoffelsalat <sup>O</sup> und Senf <sup>M</sup> dazu Bier „Wurst und Käse alternativ“ <sup>1,G</sup>  Donauwelle <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Samstag</b> <b>10.02</b>	Rahmspinat mit hausgemachten Rührei <sup>C</sup> und Salzkartoffeln Ananaskompott <sup>O</sup>	Bierschinken <sup>2</sup> und Sülzwurst Schnittkäse mit Kräutern <sup>G</sup> Tomatenpaprika und Senfgurke Zitronenblechkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Sonntag</b> <b>11.02</b>	Spargelcremesuppe <sup>G</sup> Schweinebraten mit Champignonrahm <sup>G</sup> dazu hausgemachte Spätzle <sup>A,C</sup> und Kaisergemüse Eis <sup>G</sup>	Gelbwurst, Salami <sup>M</sup> und Brikkäse <sup>G</sup> dazu Tomaten Mandarinensahneschnitte <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!