



## Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 19.02.2024 – Sonntag, 25.02.2024

<b>Montag</b>	Klare Gemüsebrühe mit Eierstich <sup>C,L</sup>	
<b>19.02</b>	Hähnchenfilet mit Tomate und Mozzarella <sup>A,C,G</sup> überbacken, Basilikumsoße, <sup>G</sup> Nudeln <sup>A,C</sup> und Endiviensalat	10,30 €
	Gemüseschnitzel, <sup>A</sup> Basilikumsoße, <sup>G</sup> Nudeln, <sup>A,C</sup> Endiviensalat	10,30 €
<b>Dienstag</b>	Kohlrabi Cremesuppe <sup>G</sup>	
<b>20.02</b>	Nürnberger Würstle mit Blumenkohl Gemüse und Stampfkartoffeln	8,60 €
<b>Neues Gericht</b>	Panierte Linsen-Polentaschnitte <sup>C,A</sup> mit Zucchini Rahmgemüse <sup>F</sup> und Tomatensalat	10,30 €
<b>Mittwoch</b>	Rinderbrühe mit Backerbsen <sup>A,C</sup>	
<b>21.02</b>	Hausgemachte Fleischküchle <sup>A,C,G,M,L</sup> mit Pfefferrahmsoße, <sup>G</sup> Erbsengemüse und Kartoffelgratin <sup>A,C</sup>	10,30 €
	Reibekuchen <sup>A,C</sup> mit Apfelmus <sup>O</sup>	8,60 €
<b>Donnerstag</b>	Tomatencremesuppe <sup>G</sup>	
<b>22.02</b>	Linsen <sup>G</sup> mit Hausgemachten Spätzle <sup>A,C</sup> und Saitenwürstchen <sup>2,0</sup>	10,30 €
	feine Bandnudeln <sup>A,C</sup> mit Tomatenkräutersoße <sup>G</sup> dazu Reibekäse <sup>G</sup> und Salat	10,30 €
<b>Freitag</b>	Klare Graupensuppe <sup>L</sup>	
<b>23.02</b>	Seelachsfilet <sup>D</sup> mit Senfdillssoße <sup>G</sup> dazu Wok Gemüse und Reis	10,30 €
	Semmelknödel <sup>A,G,L</sup> mit Gemüse-Pilzragout <sup>G</sup> dazu Eisbergsalat	8,60 €
<b>Samstag</b>	Sämiger Kartoffel-Gemüse Eintopf <sup>G</sup> mit Wurststückchen <sup>2,0</sup>	8,60 €
<b>24.02</b>	Eieromelette <sup>C,G</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>G</sup> und Stampfkartoffeln	8,60 €
<b>Sonntag</b>	Selleriecremesuppe <sup>G</sup>	
<b>25.02</b>	Rinderroulade <sup>A,M</sup> mit Apfelblaukraut <sup>G</sup> und Kartoffel-Sahnepüree <sup>A,C,G,L</sup>	12,30 €
<b>Neues Gericht</b>	Wirsingroulade gefüllt mit Soja, Graupen und Gemüse mit Röstzwiebelpüree und feiner Sherrysoße	12,30 €

V= vegetarisch, S = Schonkost - **Allergenausszeichnung:** C=Ei.- und Eierzeugnisse, E=Erdnüsse, D=Fisch.- und Fischerzeugnisse, A=Gluten.- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), B=Krustentiere.- und deren Erzeugnisse, P=Lupinen; G=Milch.- und Milcherzeugnisse (Laktose), H=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), O=Schwefeldioxid und Sulfite, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, F=Soja, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, R=Weichtiere und deren Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** 1=Phosphat, 2=Pökelsalz, 3=Farbstoff, 4=Süßungsmittel - Änderungen vorbehalten



**Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!**