



## Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 04.03.2024 – Sonntag, 10.03.2024

**Montag**  
**04.03.**

Kräuterhähnchen mit Curry-Tomatennudeln <sup>A,C,G</sup>  
dazu Schnittlauchsoße <sup>G</sup> und Broccoli

Gemüsebratling <sup>A</sup> mit Tomatensoße und Spiralnudeln <sup>A,C</sup>  
dazu Broccoli

Obst der Saison

**Dienstag**  
**05.03**

Rindergulasch mit <sup>L</sup> Hausgemachte Spätzle <sup>A,C</sup> und buntem  
Gemüse

Gemüsemaultaschen <sup>A,C,G,L</sup> mit Ei <sup>C</sup> gebraten und  
Endiviensalat  
Nougatpudding

**Mittwoch**  
**06.03.**

Hausgemachter Hackbraten <sup>A,C,G,M</sup> vom Geflügel mit  
Wellenbandnudeln <sup>A,C</sup> und Salat

Bunter Gemüseteller mit Holländischer Soße und  
Kartoffelpüree <sup>A,C,G</sup>  
Vanillecreme mit Erdbeeren

**Donnerstag**  
**07.03**

Züricher Geschnetzeltes mit Champignon dazu  
Serviettenknödel <sup>A,C,G</sup> und Salat

Hirtenpfanne mit Reis, Gemüse und Fetakäse <sup>G</sup>  
dazu Krautsalat <sup>H</sup>  
Bananen





V= vegetarisch, S = Schonkost - **Allergenauszeichnung:** 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, 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!**