



## Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 11.03.2024 – Sonntag 14.03.2024

**Montag**  
**11.03**

Hühnerfrikassee <sup>G</sup> mit Spargelspitzen und Champignons  
dazu Erbsengemüse und Reis

Gemüsefrikassee <sup>G</sup> mit Reiskorn  
Apfel

**Dienstag**  
**12.03**

Rinderbratwurst <sup>L</sup> mit Mini Kartoffelgratin <sup>G</sup>, dazu Bratensoße <sup>L</sup>  
und Wirsinggemüse

Gnocchi <sup>A</sup> mit Tomaten-Gemüsesoße und geriebenen Käse

Griessbrei mit Zimt Zucker

**Mittwoch**  
**13.03**

Hausgemachte Maultaschen <sup>A,C,L,M,1</sup> vom Rind in der Rinderbrühe <sup>L</sup>  
mit Kartoffelsalat <sup>O</sup> und Eisbergsalat

Spinat-Lasagne <sup>A,C,G</sup> mit Kartoffelsalat <sup>O</sup> und Eisbergsalat

Joghurt- Orangencreme

**Donnerstag**  
**14.03**

Minestrone <sup>L</sup>

Nudeln mit Tomatensoße und Karottensalat

Nudel-Gemüsepfanne <sup>A,C,G</sup> mit grüner Kräutersoße

Obst der Saison

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!**



