



Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 19.02.2024 – Sonntag, 25.02.2024

Montag

19.02

Hähnchenfilet mit Tomate und Mozzarella ^{A,C,G}
überbacken, Basilikumsoße, ^G Nudeln ^{A,C} und
Endiviensalat

Gemüseschnitzel, ^A Basilikumsoße, ^G
Nudeln, ^{A,C} Endiviensalat
Obst der Saison

Dienstag

20.02

Mini Rindswürste mit Blumenkohlgemüse und
Stampfkartoffeln

Neues Gericht

Panierte Linsen-Polentaschnitte ^{C,A} mit
Zucchini Rahmgemüse ^F
und Tomatensalat
Grießpudding

Mittwoch

21.02

Hausgemachte Fleischküchle ^{A,C,G,M,L} vom Rind in
Rahmsoße, ^G Erbsengemüse und Kartoffelgratin ^{A,C}

Reibekuchen ^{A,C} mit Apfelmus ^O
Schokocreme

Donnerstag

22.02

Linsen ^G mit Hausgemachten Spätzle ^{A,C} und
Geflügelwürstchen ^{2,0}

feine Bandnudeln ^{A,C} mit Tomatenkräutersoße ^G
dazu Reibekäse ^G und Salat
Obst



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, 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!