



Speiseplan KW 09

26.- 03.03.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag 26.02	Nudelsuppe ^{A,C,G} Hähnchengeschnetzeltes ^L mit Buttergemüse ^L und Hörnchennudeln ^{A,C} Gemüsesoufflee ^{A,C,G} mit Buttergemüse ^L und Tomatensoße dazu Hörnchennudeln ^{A,C} Trauben	Paprikalyoner, Brikäse ^G dazu Heringsfilet in Tomatensoße ^{A,C,D,G} Birnenkuchen ^{A,C,G,H}
Dienstag 27.02	Broccoli Cremesuppe ^G Saure Kutteln mit Trollingersoße ^{G,L} und Bratkartoffeln Allgäuer Käsespätzle ^{A,C,G} mit Zwiebelschmelze und Endiviensalat Milchreis ^G	Bunter Käseteller ^G , Geflügeljagdwurst und Ital. Nudelsalat ^{A,C,G} Schoko Kokos Kuchen
Mittwoch 28.02	Hühnersuppe mit Reis ^L Königsbergerklopse ^{A,C} in Kaperntunke ^G dazu Salzkartoffeln und rote Beete Salat ^O	Gebackener Camembert ^{A,G} mit Preiselbeeren „Wurst und Käse“ ^{1,G}
Neues Gericht	Mangold-Ricottalasnagne mit grünem Salat Bananencreme ^G	Russischer Zupfkuchen ^{A,C,G,H}
Donnerstag 29.02	Klare Grünkernsuppe ^L Gebackener Fleischkäse ^M mit Rahmsauce ^{G,L} dazu Kartoffel-Sahnepüree ^{A,C,G} und Karotten Pfannkuchen ^{A,C,G} mit Waldbeerenfüllung und Vanillesoße ^{C,G} Pfirsichkompott ^O	Leberwurst ^{1,L,M} , Rauchfleisch ² und Romadur ^G dazu Rettich Scheiben Windbeutel ^{A,C,G,H}
Freitag 01.03	Pastinaken Cremesuppe ^G Seelachsfilet Bordelaise ^{D,G} mit Zitronensahnesoße ^G dazu Reis und Broccoli Gemüsespieß mit Schnittlauchsoße ^G dazu Salzkartoffeln Birnenquark ^G	Pellkartoffeln mit Kräuterquark „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Fruchtschnitte ^{A,C,G,H}
Samstag 02.03	Hausgemachte Lasagne mit Blattspinat ^{A,C,G} und Eissalat Kirschkompott ^O	Kräuterwurst, Mettwurst ^{L,M} Grünländer ^G , Mixed Pickles Nusskuchen ^{A,C,G,H}
Sonntag 03.03	Kartoffelcremesuppe ^G Schweinebraten mit Rahmsauce ^{G,L} und Hausgemachten Spätzle ^{A,C} dazu Karotten – Erbsengemüse	Lyoner, Masdamer ^G und Salami dazu Salatgurke Apfel-Creme-Kuchen ^{A,C,G,H}



Eis ^G

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!