



# Speiseplan KW 12

18.- 24.03.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
<b>Montag</b> 18.03	Maultaschensuppe <sup>A,C</sup> mit Gemüsestroh <sup>L</sup> Putenkasseler an Rahmsoße <sup>G,L</sup> und Karottengemüse dazu Nudeln <sup>A,C</sup> Gemüsesteak <sup>A</sup> mit Champignonrahm <sup>G</sup> und Karottengemüse dazu Nudeln <sup>A,C</sup> Honigmelone	Bierwurst <sup>A,10</sup> , Edamer <sup>7</sup> und Räucherlachs <sup>D</sup> dazu Meerrettich  Heidelbeerschnitte <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Dienstag</b> 19.03	Gemüsecremesuppe <sup>G,L</sup> Rinderhacksteak <sup>A,C,M</sup> mit Pilzrahm <sup>G</sup> dazu Kohlrabi-Erbsegemüse und Rösti Ecken <sup>A,C,G</sup> Käsespätzle <sup>A,C,G</sup> mit Zwiebelschmelze und Salat Eierlikörcreme <sup>C,G</sup>	Hausgemachter Wurstsalat <sup>M</sup> mit Emmentaler <sup>G</sup> und Tomatenwürfel  Sahnerolle <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Mittwoch</b> 20.03	Rinderbrühe mit Zucchiniwürfel <sup>L</sup> Spaghetti <sup>A,C</sup> Bolognese <sup>L</sup> „Rind“ mit Parmesan <sup>G</sup> und Mixsalat Gefüllte Paprika <sup>A,C,L</sup> mit Tomatenreis und Kräutersoße <sup>G</sup> Panna Cotta <sup>C,G</sup>	Ofenfrisches Hähnchen mit Brötchen <sup>A</sup> „Wurst und Käse alternativ“ <sup>2,G</sup>  Mohnkäsekuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Donnerstag</b> 21.03	Tomatencremesuppe <sup>G</sup> Cordon Bleu <sup>A,G</sup> vom Schwein mit hausgemachten Spätzle <sup>A,C</sup> und Rahmsoße <sup>G</sup> dazu Blumenkohl mit Semmelbrösel <sup>C,G</sup> Gemüselasagne <sup>C,G,L</sup> mit Feldsalat Ananaskompott <sup>O</sup>	Putenschinken mit Brikkäse <sup>G</sup> dazu Pistazienlyoner <sup>H</sup> und Salatgurke  Hefezopf <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Freitag</b> 22.03	Flädlesuppe <sup>A,C,G,L</sup> Seelachsfilet <sup>D</sup> mit Reis und Romanesco und Dillsahnesoße <sup>G</sup> Eierpfannkuchen <sup>A,C,G</sup> mit Spinat-Feta Füllung <sup>G</sup> und Weißweinssoße <sup>G</sup> Mousse au Chocolate <sup>A,G</sup>	Pizza Margherita <sup>A,G</sup> „Wurst und Käse alternativ“ <sup>1,G</sup>  Kuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Samstag</b> 23.03	Hühnersuppentopf mit Gemüse <sup>L</sup> und Nudeln <sup>A,C</sup> dazu Hühnerfleisch Rote Grütze <sup>O</sup>	Pasteten Wurst <sup>L,M</sup> , Leberwurst <sup>L,M</sup> und Rauchkäse, <sup>G</sup> Essiggurke  Marmorkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Sonntag</b> 24.03	Kürbiscremesuppe <sup>G</sup> Schweinehals mit Schwarzbierbiersoße und Bayrisch Kraut dazu Kartoffelklöße <sup>O</sup> Eis <sup>G</sup>	Saftschinken <sup>1</sup> , Streichkäse <sup>G</sup> und Rauchfleisch dazu Paprika  Frankfurter Kranz <sup>A,C,G,H</sup>



Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** 1=Phosphat, 2=Pökelsalz, P=Lupinen; 3=Farbstoff, 4=Süßungsmittel – Änderungen vorbehaltenDie  
Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!