



Speiseplan KW 15

08.- 14.04.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag 08.04	Nudelsuppe ^{A,C} Hähnchenfilet ^{A,G,L} im Knuspermantel mit Wellenbandnudeln ^{A,C} dazu Rahmsoße ^G und Paprikagemüse Sojaküchle an Möhren-Kohlrabiragout mit Salzkartoffeln Quarkdessert Vanille-Birne	Grobe Leberwurst ^G und Leerdamer ^G dazu Brathering und Salatgurke Käsekuchenschnitte ^{A,C,G,H}
Dienstag 09.04	Karottencremesuppe ^G Ungarisches Rindergeschnetzeltes ^G mit Paprikastreifen, Reis und Tomatensalat Leckerer Nudelauflauf ^{A,C,G} mit Tomatensoße und Tomatensalat Erdbeerpudding ^G	Bunter Käseteller ^G mit Nudelsalat ^{G,L} Sahnerolle ^{A,C,G,H}
Mittwoch 10.04	Leberspätzlesuppe ^{A,C,L} Fleischküchle ^{A,C,G} mit Kartoffelpüree ^{A,G} und Bratensoße ^L dazu Fingermöhren Mexikanische Teigfladen Wraps ^{A,C,G} mit Gemüsefüllung ^G und Joghurt Dip Haselnusscreme ^{G,H}	Weißwurst ^{L,M} mit Brezel ^A und süßem Senf ^M „Wurst und Käse alternativ“ ^{2,G} Russischer Zupfkuchen ^{A,C,G,H}
Donnerstag 11.04	Weißer Bohnensuppe ^G Bratwurstschnecke dazu Rahmsoße ^G und Leipziger Gemüse und Vollkornnudeln ^{A,F} Topfenstrudel ^{A,C,G} mit Gewürzkirschen Obst ^O	Hausmacher Leberwurst, ^{G,M} Rauchfleisch ² und Romadur ^G dazu Tomate Johannisbeerstreusel ^{A,C,G,H}
Freitag 12.04	Rinderbrühe mit Suppenmaultaschen ^{A,C,G} Feines Pangasiusfilet ^{A,D} mit Kartoffeln ^O , in einer Bärlauch-Tomatensoße dazu Eisbergsalat ^{M,G} Gefüllte Aubergine ^{A,L} mit Kartoffeln und Bärlauch-Tomatensoße dazu Eisbergsalat ^{M,G} Bananenschichtdessert ^G	Hausgemachter Flammkuchen ^{A,C} mit Blattspinat und Fetakäse ^G „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Kirsch-Butterstreusel Kuchen ^{A,C,G,H}
Samstag 13.04	Linseneintopf ^G mit Kartoffelwürfel und einem Paar Saitenwürstle Grießpudding ^{G,O}	Krakauer ² , Gelbwurst und Bonifaz ^G dazu Essiggurke Nuss-Karamell Kuchen ^{A,C,G,H}
Sonntag 14.04	Steinpilzrahmsuppe ^G Schwäbischer Sauerbraten ^{L,M} mit Hausgemachten Spätzle ^{A,C} und Rahmkohlrabi Eis ^G	Bauernschinken, Bierwurst und Butterkäse ^G dazu Paprika Donauwelle ^{A,C,G,H}



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!