



Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 29.04 – Donnerstag, 02.05.2024

Montag
29.04

Puten Cordon Bleu ^{A,C} mit Rahmsoße ^G und
Buttergemüse dazu hausgemachte Spätzle ^{G,C}
Blumenkohl Medaillon ^{A,C,G} mit Rahmkohlrabi ^G und
Kartoffelpüree ^{A,C,L}
Obst der Saison

Dienstag
30.04

Penne mit Tomaten-Paprikasoße und Blattsalat
Gnocchi ^{A,G} mit Ratatouillegemüse ^L und Blattsalat
Vanillepudding

Mittwoch
Tag der Arbeit

Feiertag

Donnerstag
02.05

Seelachsfilet paniert ^{A,D} mit Kartoffelsalat ^O und
Remouladensoße ^G
Frühlingsalat mit Putenschinken ^{2,O} Käsestreifen ^G
Joghurtdressing ^G und Croutons
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, 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!