



# Speiseplan KW 16

15.- 21.04.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
<b>Montag</b> <b>15.04</b>	Graupensuppe <sup>L,G</sup> Hähnchen-Bacon-Roulade <sup>A,G,H,L</sup> mit feinen Bandnudeln <sup>A,C</sup> dazu Rahmsoße <sup>L,G</sup> und Erbsen-Karottengemüse Kartoffel-Gemüse-Pilzauflauf mit feiner Frühlingslauchsoße Obst der Saison	Leberwurst <sup>G</sup> und Brenneiselkäse <sup>G</sup> Heringsfilet in Tomatensoße <sup>A,D,G,L,M</sup> Erdbeerschnitte <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Dienstag</b> <b>16.04</b>	Bärlauchsuppe <sup>G</sup> Rindergeschnetzeltes mit Cognacrahm <sup>G</sup> dazu Salzkartoffeln <sup>2,O</sup> und Blattsalat <sup>O</sup> Frühlingsalat mit Rahmgurkensalat <sup>G</sup> dazu Balsamico Dressing <sup>G</sup> Karamellpudding <sup>G</sup>	Mortadella mit Leberkäse dazu Bonifaz mit Steinpilzen <sup>G</sup> und Mixed Pickles Schokokuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Mittwoch</b> <b>17.04</b>	Zwiebelsuppe <sup>L</sup> Hausgemachte Lasagne <sup>A,C,G,L</sup> mit Endiviensalat Tortellini <sup>A,C</sup> mit Käse gefüllt dazu Spinat-Gorgonzolasoße <sup>G</sup> mit Tomatensalat Mocca Creme <sup>G</sup>	Toast Hawaii <sup>A,G,O,2</sup> „Wurst und Käse alternativ“ <sup>2,G</sup> Gugelhupf <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Donnerstag</b> <b>18.04</b>	Tomatencremesuppe <sup>L,G</sup> Linsen mit Spätzle <sup>A,C</sup> und Saitenwurst <sup>2,O</sup> Gefüllte Zucchini <sup>G</sup> mit Gemüsebulgur und Kräutersahnesoße <sup>G</sup> dazu Eisbergsalat Obstsalat <sup>O</sup>	Bunter Aufschnitt <sup>G,O</sup> dazu frische Paprikastreifen Puddingplunder <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Freitag</b> <b>19.04</b>	Flädlesuppe <sup>A,C,G,L</sup> Hausgemachte Fischfrikadelle <sup>D,G,L</sup> mit Kartoffelsalat <sup>O</sup> und Remouladensoße <sup>G</sup> Gemüsetörtchen <sup>A,C,G</sup> mit Ratatouille Rhabarberquark <sup>G</sup>	Currywurst mit Brötchen <sup>A</sup> „Wurst und Käse alternativ“ <sup>1,G</sup> Pflaumenschnitte <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Samstag</b> <b>20.04</b>	Spaghetti <sup>A,C</sup> Hackfleischsoße <sup>L</sup> und Parmesan <sup>G</sup> dazu Mix-Salat Melonenkompott <sup>O</sup>	Jagdwurst, Streichleberwurst <sup>G</sup> Emmentaler <sup>G</sup> und Mixed Pickles <sup>O</sup> Aprikosenkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Sonntag</b> <b>21.04</b>	Spargelcremesuppe <sup>G</sup> Kalbsgulasch in Rahmsoße <sup>G,L</sup> dazu Serviettenknödel <sup>A,C,G</sup> und Frühlingsalat Eis <sup>G</sup>	Krakauer Wurst und Streichkäse <sup>G</sup> dazu Gelbwurst und Tomate Donauwelle <sup>A,C,G,H</sup>

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 vorbehaltenDie  
Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!