



Speiseplan KW 17

22.04- 28.04.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag 22.04	Gemüsesuppe mit Gemüse und Nudelreis ^{A,C,L} Königin Pastete mit Putenbrust ragout gefüllt dazu Herzoginkartoffeln und Karottensalat Feine Sojaklopse garniert mit Gemüse Juliennen, feiner Soße, Herzoginkartoffeln und Karottensalat Obst der Saison	Paprikalyoner mit Brikäse ^G dazu Gabelrollmops ^{D,F,M} Marmorkuchen ^{A,C,G,H}
Dienstag 23.04	Kartoffelcremesuppe ^{G,O} Kalbszunge an Madeirasose ^G dazu Blumenkohl mit Semmelbrösel ^{A,G} und Kartoffelpüree ^{A,G,L} Feine Bandnudeln ^{G,C} mit Pilzragout ^G und Eissalat Nougatpudding ^{G,H}	Putenschinken ² mit Edamer ^G dazu Kräutersalami ^{M,L} und Eiersalat ^{C,G,M} Bratapfelschnitte ^{A,C,G,H}
Mittwoch 24.04	Grießklößchensuppe ^{A,C,G,L} Kartoffel-Hackfleisch Auflauf ^{A,C,G} mit Salat Käsespätzle ^{A,C,G} mit Zwiebelschmelze und Salat Kokoscreme ^{G,H}	Ofenfrischer Fleischkäse mit Senf ^M und Brötchen ^A „Wurst und Käse alternativ“ ^{2,G} Kuchen ^{A,C,G,H}
Donnerstag 25.04	Pastinakencremesuppe ^G Kleine Schweinshaxe mit Bratensoße und Kartoffelsalat ^{A,C} Erbsen-Kartoffeltopf ^G mit Saitenwurst ^{2,O} „Extra“ Kirschkompott ^O	Saftschinken ^{O,2} mit Pizzafleischkäse und Bonifaz ^G dazu Radieschen Scheiben Mini Windbeutel ^{A,C,G,H}
Freitag 26.04	Rinderbrühe mit Fleischklößchen ^{A,G,L} Pangasiusfilet mit Dillsahnesoße ^G dazu Reis und Broccoli Hausgemachter Pfannkuchen ^{A,C,G} mit Tomaten-Spargelfüllung ^G Birnschichtdessert ^{A,G}	Gulaschsuppe ^{G,L} mit Brötchen ^A „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Streußelkuchen ^{A,C,G,H}
Samstag 27.04	Pichelsteiner Gemüseeintopf ^L mit Rindfleischeinlage Hausgemachtes Apfelkompott ^O	Schinkenwurst mit Streichkäse ^G und Paprikakäse ^G dazu Essiggurke Käsekuchen ^{A,C,G,H}
Sonntag 28.04	Kohlrabicremesuppe ^G Feines Kalbsgeschnetzeltes aus der Hüfte mit Rahmnudeln und einem frischen Karotten, Bohnen, Brokkolimix Eis ^G	Gemüse-Lyoner und Salami ^{M,L} dazu Butterkäse ^G und Paprikastreifen Mandarinschnitte ^{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 vorbehaltenDie
Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!