



# Speiseplan KW 17

22.04- 28.04.2024

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