



# Speiseplan KW 18

29.04.- 05.05.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
<b>Montag</b> <b>29.04</b>	Grießsuppe mit Gemüse <sup>L</sup> Putencordon Bleu <sup>A,C</sup> mit Rahmsauce <sup>G</sup> und Buttergemüse dazu hausgemachte Spätzle <sup>G,C</sup> Sellerie-Medaillon <sup>A,C,G</sup> mit Rahmkohlrabi <sup>G</sup> und Kartoffelpüree <sup>A,G,L</sup>  Banane	Bierwurst <sup>2</sup> , Butterkäse <sup>G</sup> und Lachs <sup>D</sup> mit Meerrettich <sup>G,O</sup>  Kirschstreuselkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Dienstag</b> <b>30.04</b>	Erbsen-Kartoffelsuppe <sup>L</sup> Tafelspitz gekocht mit Bouillionkartoffeln und Meerrettichsauce dazu Rote Beetesalat  Gnocchi <sup>A,G</sup> mit Ratatouille Gemüse <sup>L</sup> Vanillepudding <sup>G</sup> mit Erdbeersauce	Saftschinken, <sup>2</sup> Schnittkäse <sup>G</sup> mit Kümmel und Bonifaz <sup>G</sup> Nudelsalat <sup>A,C,G</sup>  Sahnerolle <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Mittwoch</b> <b>Tag der Arbeit</b>	Süßkartoffelcremesuppe <sup>G</sup> Frischer Spargel mit Kartoffeln Sc. Hollandaise und Schinken  Bayrischcreme <sup>G</sup> mit Apfelwürfel	Pizza <sup>A</sup> mit Salami <sup>M,L</sup> und Mozzarella <sup>G</sup> „Wurst und Käse alternativ“ <sup>2,G</sup>  Butterstreusel <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Donnerstag</b> <b>02.05</b>	Bärlauchcremesuppe <sup>G</sup> Gebratener Fleischkäse mit Bratensoße <sup>L</sup> dazu Erbsen <sup>G</sup> und Kartoffelpüree <sup>A,G,L</sup>  Frühlingsalat mit Schinken <sup>2</sup> -Käsestreifen <sup>G</sup> und Joghurtdressing <sup>G</sup> mit Croutons <sup>A</sup>  Ananaskompott <sup>O</sup>	Salami <sup>M,L</sup> , Gelbwurst und Bresso Kräuterkäse <sup>G</sup> dazu Tomate  Apfelschnecke <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Freitag</b> <b>03.05</b>	Minestrone <sup>L</sup> Seelachsfilet paniert <sup>A,D</sup> mit Kartoffelsalat <sup>O</sup> und Remouladensoße <sup>G</sup>  Mit Käse überbackener Blumenkohl-Kartoffelauflauf <sup>A,C,G</sup>  Zitronenschichtdessert <sup>A,G</sup>	Frikadelle <sup>A,C,G,M</sup> mit Gurkensalat „Wurst und Käse alternativ“ <sup>1,G</sup>  Nusszopf <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Samstag</b> <b>04.05</b>	Penne <sup>A,C</sup> mit Tomaten-Paprikasauce und Blattsalat Grießbrei <sup>G</sup> mit Zimt-Zucker	Pistazienlyoner <sup>H</sup> mit Brikkäse <sup>G</sup> und Sülzwurst <sup>M</sup> , Silberzwiebeln  Birnenkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Sonntag</b> <b>05.05</b>	Broccolicremesuppe <sup>G</sup> Schweinerollbraten mit Rahmsauce <sup>G</sup> und Nudeln <sup>A,C</sup> dazu Gartengemüse Eis <sup>G</sup>	Geflügelpastete mit Pfälzer Leberwurst und Rauchkäse <sup>G</sup> dazu Rettich in Scheiben Himbeerschnitte <sup>A,C,G,H</sup>

V= vegetarisch, S = Schonkost - **Allergenausszeichnung:** 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, 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!