



Speiseplan KW 19

06.- 12.05.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag 06.05	<p>Leberspätzlesuppe ^{A,C}</p> <p>Hähnchengeschnetzeltes ^G an Budapest Art ^G mit Röstig ^C und Balkansalat</p> <p>Gemüsefrikadelle von Steckrüben , Kartoffelstampf und Sauerampfersoße</p> <p>Obst der Saison</p>	<p>Grobe Mettwurst^G, Maasdamer^G und Matjesfilet ^{D,G} in Apfelsahnesoße</p> <p>Apfelschnitte ^{A,C,G,H}</p>
Dienstag 07.05	<p>Kartoffelcremesuppe ^{G,L}</p> <p>Gyros vom Schwein mit Duvedsreis, Krautsalat und Tzazilki</p> <p>Bandnudeln ^{A,C} mit Basilikumsoße ^G und Krautsalat</p> <p>Pistazienpudding ^{G,C}</p>	<p>Tilsiter ^G mit Kräutergelbwurst und Teewurst ^G dazu Tomatensalat</p> <p>Tiramisu Schnitte ^{A,C,G,H}</p>
Mittwoch 08.05	<p>Fleischklößchen Suppe ^{A,C}</p> <p>Gefüllte Paprika ^{A,C,G} mit Gabelspaghetti ^{A,C} und Tomatensoße ^L dazu Mix-Salat</p> <p>Tortellini ^{A,G,C} mit Käsesahnesoße ^G dazu Mix-Salat</p> <p>Mousse blanc ^G</p>	<p>Weißwurst ^{L,M} mit süßem Senf ^M und Brezel ^A</p> <p>„Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G}</p> <p>Nusschnecke ^{A,C,G,H}</p>
Donnerstag Christi Himmelfahrt	<p>Selleriecremesuppe ^{L,G}</p> <p>Cordon Bleu mit Bratensoße, Kroketten und Erbsengemüse</p> <p>Pina Colada mit Ananasstücke ^O</p>	<p>Bierwurst, Bergkäse ^G und hausgemachter Fleischsalat ^{G,M} und Salatgurke</p> <p>Quarkzopf ^{A,C,G,H}</p>
Freitag 10.05	<p>Backerbsen in Gemüsebrühe ^{A,L,C}</p> <p>Seelachsfilet ^D mit Remouladensoße ^G und Kartoffelsalat</p> <p>Kartoffel-Spargel Auflauf ^{C,G} mit Sc. Bearnaise ^{C,G} gratiniert</p> <p>Erdbeerschichtdessert ^{G,A}</p>	<p>Rote Wurst ^O vom Grill mit Senf ^M und Brötchen ^A</p> <p>„Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G}</p> <p>Fruchtschnitte ^{A,C,G,H}</p>
Samstag 11.05	<p>Gaisburger Marsch mit Rindfleisch und Spätzle ^{A,C}</p> <p>Fruchtcocktail</p>	<p>Katenrauchwurst Brennesselkäse ^G und Sülzwurst ^M dazu Silberzwiebeln ^O</p> <p>Nusskuchen ^{A,C,G,H}</p>
Sonntag 12.05 Spargelzeit	<p>Gemüsecremesuppe ^L</p> <p>Stangenspargel mit Kräuterhähnchen dazu Sauce Hollandaise ^{C,G} und Salzkartoffeln</p> <p>Eis ^G</p>	<p>Saftschinken ^{O,2}, Bergkäse ^G und Obazder ^{A,G} dazu Tomate</p> <p>Käsesahneschnitte ^{A,C,G,H}</p>

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 vorbehalten Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!