



Speiseplan KW 20

13.05- 19.05.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag 13.05	Buchstabensuppe ^{A,C} Putengeschnetzeltes ^G mit Waldpilzen dazu Nudeln ^{A,C} und Endiviensalat Gemüseulasch ^G mit Nudeln ^{A,C} und Endiviensalat Götterspeise Waldmeister	Bierwurst, Gouda ^G und Brathering ^{A,D} dazu Salatgurke Pflaumenschnitte ^{A,C,G,H}
Dienstag 14.05	Spargelcremesuppe ^G Rindergeschnetzeltes ^{G,L} und Serviettenknödel ^{A,G} und Eisbergsalat Gemüselasagne ^{A,C,G} mit Eisbergsalat Schokopudding ^G mit Sahne ^G	Corned Beef ^{2,M} und Kalbsleberwurst ^G dazu Grünländer mit Bärlauch ^G und Rettichsalat ^G Bienenstich ^{A,C,G,H}
Mittwoch 15.05	Hühnerbrühe mit Geflügelklößchen ^{A,C,L} Hackfleischküchle ^{A,C,G,M} mit Rahmsoße ^{G,L} und Fingermöhren dazu Rigatoni ^{A,C} Maultaschen mit Ei ^{A,C,G} gebraten dazu Tomatensoße ^L Bananencreme ^G	Camembert ^{A,G} mit Preiselbeeren „Wurst und Käse alternativ“ ^{2,G} Apfelkuchen ^{A,C,G,H}
Donnerstag 16.05	Bärlauch Cremesuppe ^G Schwäbische Linsen ^{A,L} mit Spätzle ^{A,C} und Saitenwürstle ¹ Vegetarisch Gefüllte Zucchini mit Kräuterpüree ^G und Ratatouille Gemüse Erdbeergrütze	Gerauchte Schinkenwurst ² mit Esrom ^G dazu Jocca Frischkäse ^G und Radieschen in Scheiben Windbeutel ^{A,C,G,H}
Freitag 17.05	Rinderbrühe mit Nudelreis ^{A,C,L} Paniertes Seelachsfilet ^{A,D} mit Kartoffelsalat ^O und Kräuterremouladensoße ^G Frühlingssalat mit Schinken ^{2,O} , Käse ^G und Peperoni Tiramisu Dessert ^{A,G}	Flammkuchen ^{A,C,G} mit Speck ^{2,O} und Zwiebeln „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Käsekuchen ^{A,C,G,H}
Samstag 18.05 Spargelzeit	Leichter Spargeleintopf mit Kasseler ^{1,2} und Zuckerschoten Birnenkompott ^O	Schwäbischer Wurstsalat ^M mit Schnittkäse ^G Butterkuchen mit Cremefüllung ^{A,C,G,H}
Sonntag Pfingsten	Erbsencremesuppe ^G Burgunder Schweinebraten ^M mit Bratensoße ^L und Bohnen dazu Nudeln ^{A,C} Eis ^G	Schinkenpastete und Biarom ^G dazu Salami ^{M,L} und Paprikamix Schwarzwälder ^{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 vorbehalten Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!