



Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 17.06.2024 – Donnerstag 20.06.2024

Montag

Cordon Bleu ^{A,C,G} vom Geflügel mit Hausgemachten Spätzle ^{A,C} dazu Rahmsoße ^G

und Kaisergemüse

Vegetarisch gefüllte Paprika ^{C,L,G} dazu Spätzle ^{A,C} und Tomatensoße

Obst der Saison

Dienstag

Rindergulasch mit Butterbohnen ^G und Kartoffelgratin ^{A,G}

Tortellini ^{A,C} mit Zucchini-Paprikaragout ^G und Salat

Schokopudding mit Sahne

Mittwoch

Hausgemachte Rindfleischklopse ^{A,C,L,G,M} in Rahmsoße ^G und Erbsengemüse dazu Nudeln ^{A,G}

Salatteller mit Tomate-Mozzarella ^G und Balsamico-Dressing

Haselnusscreme

Donnerstag

Panierte Fischstäbchen ^A mit Westernkartoffeln ^A und Kräuterdip ^G

dazu Mix-Salat

Maisgrieß-Bratling auf Ofengemüse und Tomatenkräutersoße ^L dazu Reis

Obst der Saison



V= vegetarisch, S = Schonkost - **Allergenauszeichnung:** C=Ei.- und Eierzeugnisse, E=Erdnüsse, D=Fisch.- und Fischerzeugnisse, A=Gluten.- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), B=Krustentiere.- und deren Erzeugnisse, P=Lupinen; G=Milch.- und Milcherzeugnisse (Laktose), H=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), O=Schwefeldioxid und Sulfite, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, F=Soja, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, R=Weichtiere und deren Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** 1=Phosphat, 2=Pökelsalz, 3=Farbstoff, 4=Süßungsmittel - Änderungen vorbehalten

Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!