



Speiseplan KW 23

03.06.- 09.06.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag 03.06	Nudelsuppe ^{A,C,G} Gefülltes Hähnchenfilet Florenz ^{A,C,G,H} mit Geflügelrahmsoße ^G dazu Kartoffelpüree und Blattspinat Reispfanne ^L „Griechische Art“ mit viel mediterranen Gemüse und Fetakäse ^G Pfirsich	Bierschinken ^{O,2,M} und Emmentaler ^G dazu Räucherlachs ^D mit Meerrettich ^G Obstschnitte ^{A,C,G,H}
Dienstag 04.06	Süßkartoffelcremesuppe ^{G,L} Kalbsragout ^G mit Weißweinsauce ^G dazu Hausgemachte Spätzle ^{A,C} und Leipziger Gemüse Matjesfilet ^D mit Hausfrauensoße ^{G,M} und Kartoffelrösti ^{A,C} Erdbeerpudding ^O	Schinkenwurst ^{M,L} und Pizzafleischkäse ^{M,L} dazu Schmelzkäse ^G und Radieschen Salat ^G Kirschblechkuchen ^{A,C,G,H}
Mittwoch 05.06	Hausgemachte Maultaschen ^{A,C,G,M} in der Brühe mit Kartoffel-Gurkensalat Pfannkuchen ^{A,C,G} mit Pfannengemüse und Käse ^G überbacken Birnenquark ^G	Weißwurst ^{L,M} mit süßem Senf und Brezel ^A „Wurst und Käse alternativ“ ^{2,G} Apfel-Mandel-Kuchen ^{A,C,G,H}
Donnerstag 06.06	Erbsencremesuppe ^G Paniertes Schweineschnitzel ^G mit Bratensoße dazu Kartoffelgratin ^G und Sommersalat Nudel-Gemüsepfanne ^{A,C,G} mit Tomatenkräutersoße Rote Grütze ^O	Jagdwurst ^{O,2,M} und Bierkugel ^M dazu Esrom ^G und Paprika Apfeltasche ^{A,C,G,H}
Freitag 07.06	Minestrone ^L Gedämpftes Pangasius ^D Filet mit Reis und Broccoli dazu Dillsahnesoße ^G Germknödel ^{A,C,G} mit Pflaumenfüllung und Vanillesoße ^G Himbeerschichtdessert ^{A,G}	Toast Hawaii ^{A,C,O,G,2} „Ananas, Schinken und Käse“ ^{G,A} „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Heidelbeerkuchen ^{A,C,G,H}
Samstag 08.06	Sämiger Kartoffeltopf mit Gemüseeinlage ^{L,G} und Räucherspeckwürfel ^{O,2} Götterspeise Tropic	Lyoner und Chillikäse ^G dazu Brie und Essiggurke Mohnkuchen ^{A,C,G,H}
Sonntag 09.06	Broccolicremesuppe ^G Gefüllter Schweinebraten mit Rahmsoße ^G und Karotten dazu Hausgemachte Spätzle ^{A,C} Eis ^G	Kasseler und Pasteten Wurst ^{L,M} dazu Tilsiter ^G Donauwelle ^{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=Seesam, 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!

