



Speiseplan KW 24

10.- 16.06.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag 10.06	Graupensuppe Putengeschnetzeltes ^G mit Champignons ^{A,C,G} und Butternudeln ^{A,C,G} dazu Eisbergsalat Gemüsegulasch ^{G,L} mit Butternudeln ^{A,C,G} und Eisbergsalat Vanillepudding ^G	Mortadella, Limburger Rolle mit frischen Zwiebelwürfel ^G und Heringsfilet in Tomatensoße ^{A,D,G,M} Erdbeersahnerolle ^{A,C,G,H}
Dienstag 11.06	Geflügelcremesuppe ^G Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoßen ^{G,M} und Butterkartoffeln ^G und Rote Beete Salat ^O Spaghetti mit Tomatensoße und Blattsalat Cafécreme ^G	weißer Schwartenmagen und Bergkäse ^G dazu Eiersalat ^{C,G} Schokokuchen ^{A,C,G,H}
Mittwoch Erdbeerzeit	Grießklößchensuppe Fleischkäse ^{1,2,L} mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat ^O dazu Kopfsalat Gemüseaultasche ^{A,C,G,L} mit Ei ^C gebraten und Kartoffelsalat ^O Frische Erdbeeren mit Sahne ^G	Pizza ^A mit Schinken ^{2,O} und Mozzarella ^G „Wurst und Käse alternativ“ ^{2,G} Vanilleschnecke ^{A,C,G,H}
Donnerstag 13.06	Zucchinicremesuppe ^G Bratwurstschnecke ^{1,L,M} mit Bratensoße und Salzkartoffeln ^{G,C} dazu Gurkensalat Topfenstrudel ^{A,C,G} mit Vanillesoße ^G Obstsalat ^O	Schinkenwurst ^{M,2} und Streichkäse ^G dazu Edamer ^G und Radieschen in Scheiben Plunder Kirsche-Vanille ^{A,C,G,H}
Freitag 14.06	Brätklößchensuppe ^{A,O} Paniertes Seelachsfilet ^{D,A} mit Kräuterkartoffeln ^{G,O} und Remouladensoße ^G Ofengemüse-Pfanne mit Kräuterreis und Tomatensoße ^L Amarenakirschen – Schichtdessert ^{A,G}	Bockwurst mit Senf ^M und Brötchen ^G „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Frankfurter Kranz ^{A,C,G,H}
Samstag	Feine Bandnudeln ^{A,C} mit Schinkensahnesoße ^{G,O,2} dazu Blattsalat und Tomatendressing Apfelschnee ^G	Leberwurst, ^{G,M} Rauchfleisch ^{2,O} dazu Bonifaz ^G und Mixed Pickles Marmorkuchen ^{A,C,G,H}
Sonntag 16.06	Selleriecremesuppe ^G Schweinegeschnetzeltes ^{L,M,A,G} Asiatische Art mit Paprikastreifen dazu Asiagemüse ^{G,M} und Nudeln ^{A,G} Eis ^G	Schinkenpastete ^M mit Salami ^M und Grünländerkäse ^G dazu Salatgurke 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!

