



Speiseplan KW 25

17.- 23.06.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag 17.06	Brühe mit Suppenmaultaschen ^{A,C,G,L} Cordon Bleu ^{A,C,G} mit Hausgemachten Spätzle ^{A,C} dazu Rahmsoße ^G und Kaisergemüse Gefüllte Vegetarische Paprika ^{C,L,G} dazu Reis ^{A,C} und Tomatensoße ^L und Kaisergemüse Pfirsich	Kräutergelbwurst mit Brie ^G dazu Matjessalat ^{G,D} Apfel-Blechkuchen ^{A,C,G,H}
Dienstag 18.06	Pastinaken Cremesuppe ^G Rindergulasch mit Butterbohnen ^G und Gratin ^{A,G} Tortellini ^{A,C} mit Gorgonzolasoße ^G und Salat Schokopudding mit Sahne	Bierwurst ^M und Gouda ^G dazu Rettich-Salat Donauwelle ^{A,C,G,H}
Mittwoch 19.06	Zwiebelsuppe Hausgemachte Fleischklopse ^{A,C,L,G,M} in Pfefferrahmsoße ^G und Erbsengemüse dazu Gabelspaghetti ^{A,G} Salatteller mit Tomaten-Mozzarella ^G und Balsamico Dressing Haselnusscreme ^{G,H}	Hausgemachte Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln. „Wurst und Käse alternativ“ ^{2,G} Waldfruchtkuchen ^{A,C,G,H}
Donnerstag 20.06	Allgäuer Käsecremesuppe ^G Schnitzel ^A mit Westernkartoffeln ^A und Kräuterdip ^G dazu Mix-Salat Maisgrieß-Bratling auf Ofengemüse und Tomatenkräutersoße ^L dazu Reis Götterspeise Waldmeister	Hausgemachter Fleischsalat ^{O,G,M} mit Bergkäse ^G und Hüttenkäse ^G dazu Tomaten und Gurke Berliner ^{A,C,G,H}
Freitag	Flädlesuppe ^{A,C,G} Paniertes Rotbarschfilet ^{G,D} mit kalter Kräutersoße ^G und Kartoffelsalat ^O wie Gurkensalat ^G Bandnudeln ^{A,C} mit Pilz-Lauchsoße ^G dazu Gurkensalat ^G Erdbeeren- Schichtdessert ^{A,G}	Gulaschsuppe mit Baguette ^A „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Obstkuchen ^{A,C,G,H}
Samstag	Spinat ^G mit Rührei ^C und Butterkartoffeln Mandarinengelee ^O	Putenkasseler und Brie ^G Käse dazu Pfefferkrakauer ^M und Maiskölbchen ^O Zitronenkuchen ^{A,C,G,H}
Sonntag 23.06	Tomatencremesuppe Rinderroulade ^{L,M,C} mit Kartoffelknödel ^{A,C} und Bratensoße dazu Karottengemüse ^O Eis ^G	Kalter Braten mit Teewurst und Leerdamer ^G dazu Paprika Zwetschgenschnitte ^{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!

