



Speiseplan KW 26

24.06- 30.06.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag 24.06	Geröstete Grießsuppe ^A Hühnerfrikassee ^{G,0} mit Butterreis und Karotten Mediterrane Gemüse-Reis-Pfanne mit frischen Koriander ^{G,L} Wassermelone	Pasteten Wurst und Schmelzkäsecken dazu Gurken und Heringssalat Erdbeerschnitte ^{A,C,G,H}
Dienstag 25.06	Kohlrabi Cremesuppe ^G Spaghetti ^{A,C} mit Hackfleischsoße ^L dazu Parmesan ^G und Eissalat Vollkorn Bandnudeln ^{A,C} mit Tomatensoße ^L und Eissalat Mandelpudding ^G mit Sahne ^G	Bunter Käseteller ^G und Streichmettwurst ^G dazu Nudelsalat ^G Tiramisuschnitte ^{A,C,G,H}
Mittwoch 26.06	Nudelsuppe ^{A,C} Hausgemachte Königsberger Klopse ^{A,C,L,G,M} dazu Butterkartoffeln ^G und Kaperntunke ^G , wie Rote Beete ^O Kartoffel-Blumenkohlauflauf überbacken ^{G,L} mit Salat Schokoladencreme ^G	Warmer Pizzafleischkäse ^{L,M} mit Senf ^M und Brötchen ^A „Wurst und Käse alternativ“ ^{2,G} Muffin ^{A,C,G,H}
Donnerstag 27.06	Erbsencremesuppe ^G Linsen ^L mit Spätzle ^{A,C} und Saitenwurst ^{2,O} Kartoffelpuffer ^{A,C,G} mit Apfelmus ^O Ananaskompott ^O	Geflügellyoner und Salami ^M dazu Butterkäse ^G und Tomate Zimtschnecken ^{A,C,G,H}
Freitag 28.06	Rinderbrühe mit Zucchiniwürfel Seelachsfilet mit Tomatenkräuterkruste ^{D,G} dazu Zitronensahnesoße ^G , Reis und Salat Gemüsetaler ^L aus Linsen Hirse und Karotten mit Champignon in Rahm ^G dazu Kräuterspätzle ^{A,C} und Salat Kokoschichtdessert ^{A,G}	Toast Hawaii ^{A,C,O,G,2} mit Schinken, Ananas und Käse überbacken „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Mixkuchen ^{A,C,G,H}
Samstag 29.06	Sämiger Kartoffeltopf ^{G,L} mit Fleischwürfel ^{2,O} dazu frisches Baguette ^A Fruchtcocktail	Wurstsalat ^M „Bayrisch“ dazu Käse ^G und Silberzwiebeln ^O Nusskuchen ^{A,C,G,H}
Sonntag 30.06	Spargelcremesuppe ^G Gefüllte Kalbsbrust ^L mit Rahmsauce ^G dazu Sommergemüse und Bandnudeln ^{A,C} Eis ^G	Kräuterkasseler ^{2,O} mit Frischkäse ^G und Bergkäse ^G dazu Paprika Bienenstich ^{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!

