



Speiseplan KW 27

01.- 07.07.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag	<p>Backerbsensuppe ^{A,C}</p> <p>Kräuterhähnchen mit Tomatensoße ^L dazu Nudeln ^{A,C} und Sommersalat</p> <p>Gemüsepfanne ^L mit Nudeln ^{A,C} und Sommersalat</p> <p>Traubenmix</p>	<p>Käsewurst ^{G,M,2} und Pfefferkäse ^G dazu Heringsfilet ^{A,D,G,M} in Tomatensoße</p> <p>Heidelbeerenschnitte ^{A,C,G,H}</p>
Dienstag	<p>Maiscremesuppe ^G</p> <p>Rinderhacksteak ^{A,C,G,F} mit Pfefferrahmsauce ^G dazu Bohnen und hausgemachte Spätzle ^{A,C}</p> <p>Gemüseauflauf ^{C,L} mit Pilzrahm ^G und Endiviensalat</p> <p>Vanillepudding ^G mit Erdbeersoße</p>	<p>Maasdamer ^G und Krakauer ^M dazu Gurkensalat ^G</p> <p>Latte Macchiatoschnitte ^{A,C,G,H}</p>
Mittwoch	<p>Hausgemachte Maultasche ^{A,C,I,M} in der Rinderbrühe ^L dazu Kartoffelsalat ^O und Kopfsalat</p> <p>Gemüsemaultasche ^{A,C,L,M} in einer Gemüsebrühe ^L dazu Kartoffelsalat ^O und Kopfsalat</p> <p>Mango Creme ^G</p>	<p>Currywurst ^{M,L,G}</p> <p>„Wurst und Käse alternativ“ ^{2,G}</p> <p>Apfelkuchen ^{A,C,G,H}</p>
Donnerstag	<p>Selleriecremesuppe ^G</p>	<p>Fleischwurst und Vespermett in Gelee dazu Gouda ^G und Paprika</p>
Beerenzeit	<p>Schweinegeschnetzeltes ^G mit Champignon dazu Kartoffelpuffer ^{A,C,D} und Broccoli</p> <p>Linsencurry ^{A,C} an Kokosnusssoße ^G mit Wildreis mix</p> <p>FrISChe Beeren</p>	<p>Quarkzopf ^{A,C,G,H}</p>
Freitag	<p>Eierflockensuppe ^C</p> <p>Schollenfilet paniert ^{A,D} mit Kartoffelsalat ^O und Remouladensoße ^G</p> <p>Gemüseklößchen ^{A,C,L} mit Käsesahnesauce ^G dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat ^G</p> <p>Zitronenschichtdessert ^{A,G}</p>	<p>Halbes Hähnchen mit Brötchen ^A</p> <p>„Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G}</p> <p>Rhabarberkuchen ^{A,C,G,H}</p>
Samstag	<p>Makkaroni ^{A,C} – Hackfleischauflauf ^L mit Buntem Salat</p> <p>Apfelschnee ^{G,O}</p>	<p>Katenrauchwurst ^M und Kasseler dazu Bonifaz ^G und Maiskölbchen</p> <p>Zupfkuchen ^{A,C,G,H}</p>
Sonntag	<p>Kartoffelcremesuppe ^G</p> <p>Rinderbraten ^{M,2,O} mit hausgemachten Spätzle ^{A,C} und Rotweinsauce dazu Romanesco</p> <p>Eis ^G</p>	<p>Kaminrauchschinken feiner Fleischkäse und Leerdamer ^G, Tomate</p> <p>Berenschnitte ^{A,C,G,H}</p>

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!