



Speiseplan KW 29

15.07 - 21.07.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag	Rinderbrühe mit Fadennudeln ^{A,C} Putengeschnetzeltes ^G in Madeirasose dazu Bandnudeln ^{A,C} und Kohlrabigemüse ^G Gemüseglasch ^{G,L} mit Zuckerschoten und Steckrüben dazu Bandnudeln ^{A,C} Bananen	Kräutersalami ^M , Edamer ^G und Salatgurke dazu geräuchertes Forellenfilet ^{DG} Pfirsichschnitte ^{A,C,G,H}
Dienstag	Currycremesuppe ^G Rindergulasch mit Butterreis dazu Broccoli Tortellini ^{A,G,F} mit Kräuter-Tomatensoße ^L und Eissalat Karamellpudding ^G	Teewurst ^G , Tortenbrie ^G und Kräutergelbwurst dazu Nudelsalat Bienenstich ^{A,C,G,H}
Mittwoch	Buchstabensuppe ^{A,C} Königsberger Klopse ^{C,A,G,L,M} in Kapernsoße ^G dazu Petersilienkartoffeln und rote Beete Salat ^O	Pizza ^A mit Salami ^{M,L} und Mozzarella ^G „Wurst und Käse alternativ“ ^{2,G}
Neues Gericht	Linguine ^{A,C} an Pesto-Sahnesoße ^G mit Parmesan ^G und Salat Buttermilch Mandarine Creme ^G	Zitronenkuchen ^{A,C,G,H}
Donnerstag	Pastinaken Cremesuppe ^G Schweine Schnitzel ^A mit Knöpfle ^{A,C} und Rahmssoße ^G dazu Fingermöhren und Eissalat Graupen- Gemüseintopf ^{A,G} mit Bauernbaguette Rote Grütze ^O	Bierschinken ^{G,H} und Tilsiter ^G dazu Streichkäse ^G und frische Paprika Berliner ^{A,C,G,H}
Freitag	Rinderbrühe mit Backerbsen ^{A,C} und Gemüsestreifen ^L Seelachsfilet paniert ^{A,D} mit Kartoffelsalat ^O und Remouladensoße ^G dazu Mix-Salat Broccoli-Soufflé ^{G,C,A} mit Reis und Dillsoße ^G dazu Mix- Salat Heidelbeerschichtdessert ^{G,A}	Gebackener Camembert ^G mit Preiselbeeren „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Kuchen ^{A,C,G,H}
Samstag	Feine Bandnudeln ^{A,C} mit Schinkensahnesoße ^{G,2,O} dazu Parmesan ^G und Salat Traubensaftgelee	Wurstsalat Bayrische Art ^{M,L} und Maasdamer ^G Käsekuchen ^{A,C,G,H}
Sonntag	Romanescocremesuppe ^G Hauseingelegter Sauerbraten ^M in Rahmssoße ^G dazu Brechbohnen und Nussspätzle ^{A,C,H} Eis ^G	Putenschinken, Rauchkäse ^{O,G} dazu Paprikalyoner und Tomate Käsesahneschnitte ^{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!

