



# Speiseplan KW 30

22.- 28.07.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
<b>Montag</b>	Geröstet Grießsuppe <sup>G</sup> Hühnerfrikassee <sup>G</sup> mit Erbsen und Champignons, Butterreis <sup>G</sup> , Karottensalat Gemüsefrikassee <sup>G</sup> mit Butterreis <sup>G</sup> und Karottensalat Zwetschgen	Bierwurst <sup>2,M,L</sup> und Schnittkäse, <sup>G</sup> Heringsfilet mit Tomatensoße <sup>D,O</sup> Silberzwiebeln und Tomatenpaprika Beerenschnitte <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Dienstag</b>	Broccoli Cremesuppe <sup>G</sup> Rinderbraten mit Bratensoße und Spätzle <sup>A,C</sup> dazu Sommergemüse Spinat- Bandnudeln <sup>A,C</sup> an Tomatensoße <sup>G</sup> dazu Mix- Salat Milchreis <sup>G</sup>	Kräutergelbwurst <sup>2,M</sup> , Salami <sup>M,L</sup> und Gouda <sup>G</sup> Tomaten-Mozzarella <sup>G</sup> Salat Ananasschnitte <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Neues Gericht</b>		
<b>Mittwoch</b>	Zwiebelsuppe Spaghetti <sup>A,C</sup> mit Hackfleischsoße <sup>G,L</sup> und Parmesan <sup>G</sup> dazu Mix-Salat Marillenknödel <sup>A,C,G</sup> mit süßer Füllung und Vanillesoße <sup>G</sup> Himbeer-Buttermilchdessert <sup>G</sup>	Flammkuchen <sup>A,C,,G</sup> mit Speck <sup>2,O</sup> und Zwiebeln (Käse + Wurst) <sup>1,G</sup> Marmorkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Donnerstag</b>	Blumenkohlcremesuppe <sup>G</sup> Schweinegeschnetzeltes Züricher <sup>G</sup> Art mit Rösti <sup>A,C,G</sup> und Broccoli Semmelknödel <sup>A,C</sup> mit Pilzrahmagout <sup>G</sup> und Eissalat Kirschenkompott <sup>O</sup>	Grobe Teewurst <sup>G</sup> und Schinken <sup>2,O</sup> dazu Kräuterfrischkäse <sup>G</sup> Radieschen Vanillezopf <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Freitag</b>	Hühnersuppe mit Gemüsestreifen <sup>L</sup> Schlemmerfilet <sup>A,C,G</sup> mit Dill Soße <sup>G</sup> und Tomatenreis dazu Fingermöhren Gemischter Salat mit Joghurtdressing <sup>G</sup> Schinken <sup>2,O</sup> / Käsestreifen <sup>G</sup> und Tomatenwürfel <sup>V&amp;S</sup> Bananenschichtdessert <sup>G</sup>	Hähnchenschenkel mit Senf <sup>M</sup> und Brötchen <sup>A</sup> (Wurst + Käse) Birnenkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Samstag</b>	Kartoffelcremesuppe <sup>G</sup> mit Gemüsestreifen <sup>L</sup> dazu Zwiebelbaguette <sup>A,C</sup> und Fleischwurstwürfel <sup>2,O</sup> Erdbeerkompott	Jagdwurst <sup>M</sup> , Leberwurst, <sup>G,M</sup> Butterkäse, <sup>G</sup> Essiggurke Cremestreuselkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Sonntag</b>	Champignoncremesuppe <sup>G</sup> Kalbsrahmbraten mit Sherry Soße <sup>G</sup> , Herzoginkartoffeln <sup>A,C</sup> dazu Butterbohnen <sup>G</sup> Eis <sup>G</sup>	Lyoner, Zwiebelfleischkäse, <sup>M,L</sup> Rauchkäse <sup>G</sup> , Salatgurke Tiramisu Schnitte <sup>A,C,G,H</sup>

V= vegetarisch, S = Schonkost - **Allergenausscheidung:** 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