



# Speiseplan KW 32

05.- 11.08.2024

## Mittagessen

## Abendessen / Kuchen

### Montag

Klare Kartoffelsuppe  
 Hähnchenfilet mit Ananas<sup>0,G</sup> überbacken und Mandelreis<sup>A,C</sup> dazu Curryrahmsoße<sup>G</sup>  
 Gemüsestrudel<sup>A,C,L</sup> mit Bandnudeln<sup>A,C</sup>, Curryrahmsoße<sup>G</sup>  
 Obst

Schinkenwurst frisch  
 Butterkäse<sup>G,M,2</sup> dazu Räucherlachs<sup>D</sup> mit Meerrettich<sup>G</sup>

Nuss-Karamell Kuchen<sup>A,C,G,H</sup>

### Dienstag

Tomatencremesuppe<sup>L</sup>  
 Rindergulasch<sup>G</sup> mit Butterhörnchen<sup>A,C</sup>, Kopfsalat  
 Zucchini – Kartoffelpuffer<sup>A,C</sup> mit Gemüsedip<sup>G</sup> und Räucherlachs<sup>D</sup>  
 Schokopudding<sup>G</sup> mit Sahne<sup>G</sup>

Grober Fleischkäse  
 St. Bonifaz Weichkäse<sup>G</sup> und hausgemachter Fleischsalat<sup>G,M</sup>  
 Paprikamix

Wiener Apfelblechkuchen<sup>A,C,G,H</sup>

### Mittwoch

Eierflockensuppe<sup>C</sup>  
 Hausgemachte Fleischküchle<sup>A,C,G,L</sup> an Pfefferrahm<sup>G</sup> dazu Zucchini-Auberginengemüse und Schwenkkartoffeln<sup>A,C</sup>

Pizza<sup>A</sup> mit Schinken<sup>2</sup> und Champignon  
 Alternativ Käse +Wurst<sup>2,G</sup>

### Neues Gericht

Vollkornnudeln<sup>A,C</sup> mit Berglinsen-Bolognese dazu Kopfsalat und Kresse  
 Kaffeeccreme<sup>G</sup>

Marmorkuchen<sup>A,C,G,H</sup>

### Donnerstag

Knoblauchcremesuppe<sup>G</sup>  
 Mailänder Putenschnitzel<sup>A,C,G</sup> mit Spaghetti<sup>A</sup> und Tomatensoße dazu Blattsalat  
 Bunter Gemüsespieß mit Petersiliensoße<sup>G</sup>  
 Butterreis<sup>G</sup> und Kopfsalat;  
 Gelbe Grütze<sup>O</sup>

Paprikalyoner und Salami<sup>2,M</sup>  
 Edamer Käse<sup>G</sup> und Tomaten

Quarkstrudel<sup>A,C,G,H</sup>

### Freitag

Graupensuppe<sup>L</sup>  
 Seelachsfilet<sup>D</sup> in Zitronenbutter<sup>G</sup> gebraten, Senfsahnesoße<sup>G</sup> Sommergemüse und Kartoffeln  
 Kartoffelpuffer<sup>A,C</sup> mit Apfelmus<sup>O</sup>  
 Vanilleschichtdessert<sup>G,A</sup>

Hackfleisch-Käse-Lauch Suppe mit Brötchen

Alternativ Käse +Wurst<sup>2,G</sup>

Fruchtschnitte<sup>A,C,G,H</sup>

### Samstag

Gaisburger Marsch mit Rindfleischwürfel  
 Birnenkompott<sup>O</sup>

Schwäbischer Wurstsalat<sup>3</sup> mit Gewürzgurken und Edamer<sup>G</sup>

Mohn\_Butterstreußel<sup>A,C,G,H</sup>

### Sonntag

Blumenkohlcremesuppe<sup>G</sup>  
 Schweinehalsbraten mit Dunkelbiersoße<sup>G</sup> dazu Bayrischkraut und Knöpfe<sup>A,C</sup>  
 Eis<sup>G</sup>

Putensalami<sup>M,2</sup> Mortadella  
 Brikkäse,<sup>G</sup> Salatgurke

Mandel-Bienenstich Schnitte<sup>A,C,G,H</sup>

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 vorbehaltenDie  
Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!