



Speiseplan KW 34

19.08- 25.08.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag	<p>Graupensuppe ^{A,G}</p> <p>Hausgemachtes Kräuterhähnchen mit Geflügelrahm ^G und Leipziger Gemüse dazu Bandnudeln ^{A,C}</p> <p>Käsesoufflee ^{A,C,G} mit Kerbelrahm ^G und Broccoli dazu Bandnudeln ^{A,C}</p> <p>Honigmelone</p>	<p>Mortadella ^H, Gelbwurst, Bonifaz ^G und roter Matjessalat ^{D,G} (Deko Gemüse)</p> <p>Mini Windbeutel ^{A,C,G,H}</p>
Dienstag	<p>Pastinaken Cremesuppe ^G</p> <p>Lebergeschnetzeltes^{M,L} in Rotweinsauce dazu Püree ^{A,C} und Kaisergemüse</p> <p>Kartoffel- Gemüseauflauf ^{A,C,G} mit Champignonsahnesauce ^G und Sommersalat mit Paprika und Radieschen</p> <p>Erdbeerpudding ^G</p>	<p>Bierwurst ^M und Kräuter-Knoblauchkäse, ^G Gurkensalat ^{A,G}</p> <p>Himbeersahnerolle ^{A,C,G,H}</p>
Mittwoch	<p>Rinderbrühe mit Reismudeln ^{A,C}</p> <p>Ragout ^{A,C,L,M} vom Schwein mit Paprikagemüse, Reis und grüner Salat</p> <p>Pfannkuchen ^{A,C,G} mit süßer Füllung und Vanillesauce ^G</p> <p>Mangocreme ^G</p>	<p>Käserote ^{M,1} mit Brötchen und Senf</p> <p>Alternativ Käse und Wurst ^{2;G}</p> <p>Nuss – Toffee Kuchen ^{A,C,G,H}</p>
Donnerstag	<p>Blumenkohlcremesuppe ^G</p> <p>Gebratener Fleischkäse ^M mit Bratensoße, Sommergemüse und Kartoffeln^{A,C}</p> <p>Rührei ^{C,G} mit Schnittlauch, Kartoffeln und Tomatensalat</p> <p>Obstsalat ^O</p>	<p>Putenschinken ^{2,O}, grobe Mettwurst ^M Kräuterkäse,^G Maiskölbchen und Silberzwiebeln</p> <p>Muffin ^{A,C,G,H}</p>
Freitag	<p>Eierstich ^{C,G} mit Rinderbrühe</p> <p>Backfisch ^{A,C} mit kalter Kräutersauce ^G dazu Kartoffelsalat ^O</p> <p>Sommersalat mit Tomaten-Mozzarella ^G Würfel an Balsamico dressing</p> <p>Apfel Traum ^{A,G}</p>	<p>Kartoffelsuppe ^{A,G}</p> <p>Alternativ Käse und Wurst ^{2;G}</p> <p>Karottenkuchen ^{A,C,G,H}</p>
Samstag	<p>Bohneneintopf mit Kartoffel ^G dazu ofenfrisches Baguette ^A und Bockwürstchen ^{2,O}</p> <p>Apfelgelee</p>	<p>Kräuterlyoner, Pizzatefleischkäse ^{M,L} und Edamer, ^G frische Paprika</p> <p>Rhabarberkuchen ^{A,C,G,H}</p>
Sonntag	<p>Spinatcremesuppe ^G</p> <p>Putengeschnetzeltes ^G mit Kartoffeltaler ^{A,C,G,L} in Waldpilzrahmsauce ^G dazu Broccoli</p> <p>Eis ^G</p>	<p>Schinken Champignons Pastete ², Leberpastete², Butterkäse ^G und Rettichscheibe</p> <p>Apfelkuchen ^{A,C,G,H}</p>

V= vegetarisch, S = Schonkost – **Allergenausszeichnung:** 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=Seesam, 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!