



Speiseplan KW 39

23.09- 29.09.2024

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag 23.09	Nudelsuppe ^{A,C} Hähnchenbrust in Parmesan Ei Hülle ^{A,G,L,H} mit Tomatensoße ^G dazu Spaghetti und Kaisergemüse Kohlroulade „Vegi“ ^{A,C,,,L,M} mit Kaisergemüse und Rahmkartoffeln ^C Apfel	Hinterschinken gekocht ¹ , Butterkäse ^G dazu Matjessalat mit Äpfel ^{G,D} Pfirsich-Melbaschnitte ^{A,C,G,H}
Dienstag 24.09	Kartoffelcremesuppe ^G Ungarisches Gulasch mit Serviettenknödel ^{A,C,G} dazu Erbsengemüse Cremiges Kürbisragout ^{G,A} mit Vollkornnudeln dazu Blattsalat ^{A,C} Nusspudding ^{G,H}	Schwäbischer Preßsack, ¹ Pfefferkäse ^G und Eiersalat. ^{A,C,G,L} Donauwelle ^{A,C,G,H}
Mittwoch 25.09	Grünkernsuppe ^{C,A} Hackfleischklößchen ^{A,C,G,M} in Zucchini- Tomatensoße ^L mit Gabelspaghetti ^{A,C} und Eissalat ^S Saure Kutteln in Soße ^G mit Schwenkkartoffeln ^O und Eissalat Milchreis mit Zimt und Zucker ^{G,C}	Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^G Alternativ Wurst und Käse ^{1,2} Marmorkuchen ^{A,C,G,H}
Donnerstag 26.09	Zucchinicremesuppe ^G Kesselfleisch vom Schwein mit Sauerkraut ^{A,G,L} und Schupfnudeln ^{A,C,F,M} Waldpilzragout ^G und feinen Bandnudeln ^{A,C} dazu Ackersalat Melonenbällchen	Feine Teewurst ^G , St. Bonifaz Weichkäse ^G Bierwurst ^{2,O} und Tomate Nusschnecke ^{A,C,G,H}
Freitag 27.09	Leberspätzlesuppe ^{A,C} Paniertes Schollenfilet ^{D,C,A} mit kalter Gemüse- Kräutersoße, ^G Kartoffelsalat ^O und Endiviensalat Pfannkuchen mit Spinat-Feta Füllung ^{A,C,G} dazu eine Tomatensoße ^G und Endiviensalat ^O Maracuja - Quarkcreme ^{A,G}	Ofenfrischer Fleischkäse mit Senf ^M und Brötchen ^A alternativ Wurst und Käse ^{2,O} garniert Aprikosenkuchen ^{A,C,G,H}
Samstag 28.09	Sämiger Wirsingintopf ^G mit Kartoffelwürfel und hausgemachten Knoblauch - Croutons ^A und Bockwurstchen ^{2,O} Heidelbeergrütze	Bierschinken ^{2,,M,L} , Streichwurst, ^{2,G} Edamer Käse, ^G Mixed Pickles ^O Käsekuchen ^{A,C,G,H}
Sonntag 29.09	Brokkoli Cremesuppe ^G Gefüllter Kalbsbraten ^{LM,2,O} an Rahmsoße ^G Hausgemachte Spätzle ^{A,C} und Speckbohnen ^{2,O} Eis ^G	Truthahnsalami ² und Pfefferschinken, ^{2,O} Bergkäse ^G und Tomate



Frankfurter Kranz ^{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 vorbehaltenDie Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!