



# Speiseplan KW 21

19.05.- 25.05.2025

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
<b>Montag</b> <b>19.05</b>	Rinderbrühe <sup>L</sup> mit Eierstich <sup>C,G</sup> und Gemüsestroh <sup>L</sup> Feine Hähnchenbrustfilet <sup>A,G</sup> in Champignonsrahmsoße <sup>G</sup> und Kartoffelplätzchen dazu dreierlei Karottengemüse Cous Cous Gemüsetörtchen <sup>A,C,G</sup> mit herzhaften Grillgemüse auf einer Shiitakerahmsoße <sup>G</sup> Obst der Saison	Saftschinken <sup>2,M</sup> mit Edamer <sup>G</sup> dazu Friskäse und Trauben <sup>M</sup> Fruchtschnitte <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Dienstag</b> <b>20.05</b>	Karottencremesuppe <sup>G</sup> Geflügelbratwurst <sup>M</sup> mit Blumenkohl in Rahm <sup>G</sup> und Sahnepüree <sup>A,G,L</sup> dazu Bratensoße <sup>L</sup> Griechischer Salat mit Thunfisch <sup>D,O</sup> , Oliven, Zwiebeln und Paprika Karamellpudding <sup>G</sup>	Feine Mettwurst und Maasdamer <sup>G</sup> dazu Streichkäse <sup>G</sup> und Gurkensalat <sup>G</sup> Erdbeersahnerolle <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Mittwoch</b> <b>21.05</b>	Nudelsuppe <sup>A,C,L</sup> Rinderhacksteak griechische Art mit Rahmfrischkäse gefüllt <sup>A,C,G</sup> in einer Paprikagemüesoße <sup>G</sup> dazu Djuvecreis <sup>A,C</sup> und buntem Blattsalat Mix und Joghurtdressing Süßkartoffelauflauf <sup>A,C,G</sup> mit Mix-Salat Mangocreme <sup>G</sup>	Kartoffeln mit Kräuterquark <sup>G</sup> „Wurst und Käse alternativ“ <sup>1,G</sup> Zitronenkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Donnerstag</b> <b>22.05</b>	Tomatencremesuppe <sup>G</sup> Spaghetti Bolognese mit geriebenen Käse und Blattsalat mit Dressing Apfelstrudel <sup>a1,a2,g,c,h,h1</sup> mit Vanillesoße <sup>1,5,g</sup> Frische Erdbeeren mit Sahne <sup>G</sup>	Feine Mettwurst mit Biarom <sup>G</sup> dazu Pastetewurst <sup>L,M</sup> und Tomate Quarktasche <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Freitag</b> <b>Spargelzeit</b>	Flädlesuppe <sup>A,C,L</sup> Seelachsfilet <sup>D</sup> mit Kräutersahnesoße <sup>G</sup> dazu Stangen- Spargel und Kartoffeln Nudelauflauf Toskana, Eiernudeln in Käsesoße Grillgemüse mit Tomatensoße und buntem Salat Kokoschichtdessert <sup>G,H</sup>	Hähnchenschlegel mit Brötchen <sup>A</sup> „Wurst und Käse alternativ“ <sup>1,G</sup> Kuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Samstag</b> <b>24.05</b>	Bohnen-Kartoffeltopf <sup>A,G</sup> in Rahm mit Würstcheneinlage <sup>2,O</sup> und Baguette <sup>G</sup> Gelbe Grütze <sup>O</sup>	Grober Fleischkäse und Butterkäse <sup>G</sup> dazu Lyoner und Essiggurke <sup>O</sup> Rhabarberkuchen <sup>A,C,G,H</sup>
<b>Sonntag</b> <b>25.05</b>	Spargelcremesuppe <sup>G</sup> Rinderbraten Esterhazy <sup>M,L</sup> mit Soße <sup>G</sup> dazu Semmelknödel <sup>A,C</sup> und Romanescogemüse Eis <sup>G</sup>	Schinkenwurst mit Lachsschinken <sup>O,M</sup> und Tilsiter <sup>G</sup> dazu Paprika in Streifen Sahneschnitte <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 vorbehalten Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!