



Speiseplan KW 27

30.06.2025 - 06.07.2025

	Mittagessen	Abendessen / Kuchen
Montag 30.06	Grießklößchensuppe ^{A,C} Kräuterhähnchen mit Tomatensoße ^L dazu Rahmkartoffeln ^{A,C} und Sommergemüse Gemüsepfanne ^L mit Schupfnudeln ^{A,C} und Sommersalat Obst der Saison ^{a1,c,g,i}	Käsewurst ^{G,M,2} und Pfefferkäse ^G dazu Heringsfilet ^{A,D,G,M} in Tomatensoße Fruchtschnitte ^{A,C,G,H}
Dienstag 01.07	Maiscremesuppe ^G Rinderhacksteak ^{A,C,G,F} mit Pfefferrahmsoße ^G dazu Zucchini ^{A,C} und Kartoffelspalten Gemüseauflauf ^{C,L} mit Pilzrahm ^G und Endiviensalat Vanillepudding ^{1,5,6,a,c,f,,}	Maasdamer ^G und Krakauer ^M dazu Gurkensalat ^G Biskuitrolle ^{A,C,G,H}
Mittwoch 02.07	Hausgemachte Maultasche ^{A,C,I,M} in der Rinderbrühe ^L dazu Kartoffelsalat ^O und Kopfsalat Gemüsemaultasche ^{A,C,L,M} in einer Gemüsebrühe ^L dazu Kartoffelsalat ^O und Kopfsalat Mango Creme ^{1,5,6,a,c,f,,}	Currywurst ^{M,L,G} „Wurst und Käse alternativ“ ^{2,G} Marmorkuchen ^{A,C,G,H}
Donnerstag 03.07	Selleriecremesuppe ^G Schweinegeschnetzeltes ^G mit Champignon dazu Kartoffelpuffer ^{A,C,D} und Broccoli Linsencurry ^{A,C} an Kokosnusssoße ^G mit Wildreis mix Obstsalat ^{h2,6,a,c,f,,} garniert	Fleischwurst und Vespermett in Gelee dazu Gouda ^G und Paprika Plunderteile ^{A,C,G,H}
Freitag 04.07	Eierflockensuppe ^C Schollenfilet paniert ^{A,D} mit Kartoffelsalat ^O und Remouladensoße ^G Gemüseklößchen ^{A,C,L} mit Käsesahnesoße ^G dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat ^G Buttermilchdessert Heidelbeer ^{c,g,h1,h2}	Halbes Hähnchen mit Brot ^A „Wurst und Käse alternativ“ ^{1,G} Kuchen ^{A,C,G,H}
Samstag 05.07	Makkaroni ^{A,C} – Hackfleischauflauf ^L mit Buntem Salat Apfelschnee ^{G,O}	Katenrauchwurst ^M und Kasseler dazu Bonifaz ^G und Maiskölbchen Obstkuchen ^{A,C,G,H}
Sonntag 06.07	Kartoffelcremesuppe ^G Rinderbraten ^{M,2,O} mit hausgemachten Spätzle ^{A,C} und Rotweinssoße dazu Romanesco Eis ^G	Kaminrauchschinken feiner Fleischkäse und Leerdamer ^G , Tomate Sahneschnitte ^{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 vorbehalten Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!