Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 18.12.2023 – Sonntag, 21.12.2023

Montag 18.12	Putengeschnetzeltes mit Curryrahm [G] dazu Reis und Bohnen
	Gemüseküchle [A,C,L] mit Reis und Currysahnesoße [G] dazu Bohnengemüse Obst der Saison
Dienstag 19.12	Rinderfleischküchle [A,C,G,L,M] mit Zwiebelsoße, Karotten – Lauchgemüse [G] und Kartoffelsahnepüree [A,G,L]
	Schwäbische Käsespätzle [A,C,G] mit Zwiebelschmelze Kartoffelsalat [O] und Eisbergsalat Grießpudding
Mittwoch 20.12	Leckere Hähnchenkeule mit Kartoffeln dazu Rote Beete Salat [O,M]
	Sellerieschnitzel [L,A,C] mit Reis [L] und Zitronensahnesoße [G] und Blattsalat Orangen Zimt Creme
Donnerstag 21.12	Ungarisches Gulasch von der Pute [G] mit Paprikawürfel leckeren Bandnudeln [A,C] dazu Ackersalat
	Serviettenknödel [A,C] mit Waldpilzragout [G] und Ackersalat Frischer Obstsalat

Das Team der Heimatküche wünscht Euch ein paar schöne Weihnachtstage, einen Guten Rutsch, und schöne Ferien.
Bis 2024

V= vegetarisch, S = Schonkost - **Allergenauszeichnung**: 1=Ei.- und Eierzeugnisse, 2=Erdnüsse, 3=Fisch.- und Fischerzeugnisse, 4=Gluten.- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), 5=Krustentiere.- und deren Erzeugnisse, 6=Lupinen; 7=Milch.- und Milcherzeugnisse (Laktose), 8=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), 9=Schwefeldioxid und Sulfite, 10=Sellerie, 11=Senf, 12=Sesamsamen, 13=Soja, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, 14=Weichtiere und deren Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** A=Phosphat, B=Pökelsalz, C=Farbstoff, D=Süßungsmittel - Änderungen vorbehalten

Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!