



Speisekarte Mittagsmenü

KW 47

Montag, 18.11.2024 – Freitag 22.11.24

Montag

18.11

Hähnchen Cordon Bleu ^{A,G} mit Blumenkohl
und holländischer Soße ^G, Kartoffelkroketten ^G

Gemüseschnitzel ^G mit Blumenkohl und Kartoffel-
Zwiebelpüree ^{A,G,L}
Obst der Saison

Dienstag

19.11

Rinderhacksteak ^{A,G,C,F} mit Bratensoße dazu Salzkartoffeln
und Salat

Champignonfrikassee ^G mit Erbsen dazu Bandnudeln ^{A,C} und
Eisbergsalat
Grießpudding

Mittwoch

20.11

Vegetarisch Geröstete Maultaschen ^{A,C,L,G} mit Ei, ^C
Kartoffelsalat ^O und grüner Salat

Kartoffel-Gemüseauflauf ^{A,C,G} mit Tomatensoße ^L dazu
Eisbergsalat mit Honig Senf Dressing ^M
Zimt Sahnequark

Donnerstag

21.11

Bratwurst mit Kartoffelpüree ^G dazu Bratensoße und
Blattsalat

Feine Bandnudeln ^{A,C} mit bunter Karottensahnesoße ^{G,D} und
Eisbergsalat mit Honig Senf Dressing ^M
Zwetschgenkompott

Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit



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, 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