



## Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 16.12.2024 – Sonntag, 19.12.2024

**Montag**  
**16.12**

Putengeschnetzeltes mit Curryrahm <sup>G</sup> dazu Reis und Salat

Gemüseküchle <sup>A,C,L</sup> mit Reis und Currysahnesoße <sup>G</sup>  
dazu Salat  
Obst der Saison

**Dienstag**  
**17.12**

Rinderfleischküchle <sup>A,C,G,L,M</sup> mit Zwiebelsoße,  
Karotten – Lauchgemüse <sup>G</sup> und Kartoffelsahnepüree  
<sup>A,G,L</sup>

Schwäbische Käsespätzle <sup>A,C,G</sup> mit Zwiebelschmelze  
Kartoffelsalat <sup>O</sup> und Eisbergsalat  
Grießpudding

**Mittwoch**  
**18.12**

Leckere Hähnchenkeule mit Kartoffeln dazu Rote  
Beete Salat <sup>O,M</sup>

Sellerieschnitzel <sup>L,A,C</sup> mit Reis <sup>L</sup> und  
Zitronensahnesoße <sup>G</sup> und Blattsalat  
Orangen Zimt Creme

**Donnerstag**  
**19.12**

Ungarisches Gulasch von der Pute <sup>G</sup> mit  
Paprikawürfel leckeren Bandnudeln <sup>A,C</sup> dazu  
Ackersalat

Serviettenknödel <sup>A,C</sup> mit Waldpilzragout <sup>G</sup> und  
Ackersalat  
Frischer Obstsalat

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

**Bis 2025**



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

**Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!**