

# Speiseplan vom 19.03. bis 25.03.2018

Woche 12

Wir kochen täglich frisch für Sie!

|                                     | MONTAG   | DIENSTAG  | MITTWOCH  | DONNERSTAG   | FREITAG   | SAMSTAG   | SONNTAG  |
|-------------------------------------|--|---|---|--|---|---|--|
| Menü 1<br>7,30 €<br>mit Dessert     | <b>Bifteki</b><br>Hackfleischrolle mit Frischkäsefüllung<br>Tomatengemüse<br>Langkornreis (1,G1,M,S,Se)            | Pasta Pasta Pasta<br><b>Spaghetti Bolognese</b><br>Hackfleisch-tomatensoße (Schwein)<br>grüner Salat (E,G1,M,S)     | <b>Hausgemachtes Fleischkühle</b><br>(Schwein) Bratensoße<br>Apfelrotkraut<br>Kartoffelpüree (4,5,E,G1,M,S)           | <b>Schweinemedallions</b><br>aus dem Schweinerücken<br>Bratensoße mit Champignons und Zwiebelwürfel<br>gesch. Spätzle (E,G1,M) | <b>Fischfilet natur</b><br>Dillsahnesoße dazu<br>Salzkartoffeln (F,G1,M,S)                                    | <b>Drei Schwäbische Maultaschen</b><br>in Zwiebelsoße<br>Kartoffelpüree (E,G1,M,S,Se)   | <b>Kleine Schweinerückensteaks</b><br>in Bratensoße mit Karottenstiften<br>gesch. Spätzle (E,G1,M) |
| Menü 2<br>7,30 €<br>mit Dessert     | Schwäbische <b>Linzen und Spätzle</b><br>1 Paar Saiten (Schwein)<br>gesch. Spätzle (5,E,G1,M)                      | <b>Paniertes Schweineschnitzel</b><br>mit Käse gefüllt<br>Bratensoße, Rahmspinat<br>Bratkartoffeln (1,E,G1,M,S)     | <b>Rahmtöpfe</b><br>Hähnchenbruststreifen<br>cremige Soße mit Champignons, Macaronelli<br>Karottensalat (E,G1,M,S)    | <b>Kasslerscheibe "mager"</b><br>auf Sauerkraut<br>Kartoffelpüree (5,E,G,M)  | <b>Kleine Hähnchenbrustfilets "Mailänder Art"</b><br>Sahnetomatensoße mit Tomatenstücken<br>Farfalle (E,G1,M) |    |  |
| Diabetiker<br>6,90 €                | <b>Seehechtfilet "natur"</b><br>Sahnekräutersoße mit Gemüsestreifen<br>Salzkartoffeln<br>grüner Salat (E,F,G1,M,S) | <b>Gebackener Fleischkäse</b><br>(Schwein) Bratensoße mit Röstzwiebeln, gesch. Spätzle<br>Kartoffelsalat (5,E,G1,M) | <b>Schweizer Käseschnitzel</b><br>Bratensoße<br>Erbsen und Möhrchen<br>Kartoffelpüree (1,G1,M)                        | <b>Bergbauernhacksteak</b><br>mit Röstzwiebeln und Käse überbacken<br>(Schwein) Bratensoße<br>gesch. Spätzle (1,5,E,G1,M,S)    | <b>Drei Leberknödel</b><br>auf Sauerkraut<br>Kartoffelpüree (5,E,G1,M,S)                                      |   |  |
| Klein&Fein<br>6,00 €<br>mit Dessert | vegetarisch<br><b>Kartoffel-Gemüseauflauf</b><br>im Ofen überbacken (G1,M)   | <b>Zwei Leberknödel</b><br>Sauerkraut<br>Kartoffelpüree (5,E,G1,M,S)  | vegetarisch<br><b>Kartoffelsuppe</b><br>mit Karottenstreifen<br>ein Brötchen (E,G1,M,S)                               | <b>Fünf Chicken Nuggets</b><br>Würfelpaprika<br>Kartoffelpüree (E,G1,M)  | vegetarisch<br><b>Edelgemüseteller</b><br>in holl. Soße<br>Salzkartoffeln (E,G1,M,S,Se)                       | <b>Kartoffelsalat</b><br><br><small>Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Süßungsmittel; 5=mit Phosphat; 6=geschwärzt; A=mit Alkohol; Hauptallergene: E=Eier; Er=Erdnüsse; F=Fisch; G1=Weizen; G2=Roggen; G3=Gerste; G4=Hafer; G5=Dinkel; G6=Kamut; K=Krebstiere; L=Lupinen; M=Milch; S=Senf; Sd=Schwefeldioxid; Se=Sellérie; Sf1=Mandel; Sf2=Haselnuss; Sf3=Walnuss; Sf4=Kaschunuss; Sf5=Pecanuss; Sf6=Paranuss; Sf7=Pistazie; Sf8=Macadamianuss; Sm=Sesamsamen; So=Sojabohnen; W=Weichtiere.</small><br><b>Wir kochen ohne Geschmacksverstärker!</b> |  |
| Tagesmenü<br>6,60 €                 | <b>Schweinegeschnetzeltes</b><br>in Champignonrahmsauce mit frischen Champignons<br>gesch. Spätzle (E,G1,M)        | vegetarisch<br><b>Blumenkohl-Käsemedaillon</b><br>Rahmspinat<br>Kartoffelpüree (G1,M,S,Se)                          | <b>Fischfilet Napoli natur</b><br>Tomatensahnesoße<br>Farfallennudeln<br>(E,F,G1,M)                                   | vegetarisch<br><b>Allgäuer Käsespätzle</b><br>Käsesoße mit Röstzwiebeln bestreut<br>grüner Salat (E,G1,M,S)                    | <b>Schweinehaxenfleisch</b><br>Bratensoße<br>Apfelrotkraut<br>Kartoffelknödel (4,G1,M)                        |   |  |
| Kaltmenü<br>6,60 €<br>mit Dessert   | <b>Wurstsalat "Holsteiner Art"</b><br>mit Gurkenstreifen<br>Bauernweck (Schw,4,5,G1,M,S)                           | <b>Sieben Chicken Nuggets</b><br>auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)  | <b>Russische Eier</b><br>3/2 Eier auf Fleischsalat<br>zwei Brötchen (Schw,5,E,G1,M,S)                                 | <b>Nordseeteller</b><br>Pan. Seelachsfilet<br>Remoulade, garniert<br>Kartoffelsalat (F,G1,M,S)                                 | <b>Wurstsalat</b><br>mit Peperoni, Zwiebeln<br>Paprika, Fladenbrot<br>(Schw,5,E,G1,M,S)                       |   |  |
| Salatopf<br>6,20 €<br>mit Dessert   | <b>Salat satt</b><br>Pan. Schweineschnitzel mit Käse gef. auf bunter Salatplatte (1,E,G1,M,S)                      | <b>Chef Salat</b><br>Schinken, Käse, Ei<br>Sahnedressing, ein Brötchen (Schw,1,5,E,G1,M,S)                          | <b>Griech. Bauernsalat</b><br>Fünf Bifteki mit Käse gef. Peperoni, Oliven, Tzatzikidr.<br>ein Bröt. (Schw,2,E,G1,M,S) | <b>Caesar Salat</b><br>Hähnchenmedallions<br>Pfirsich, Hausdressing<br>ein Bröt. (4,E,G1,M,S)                                  | <b>Salat satt</b><br>Knusprig gebratenes<br>Fleischkühle auf bunter Salatplatte (Schw,5,E,G1,M,S)             |   |  |
| Beilagen-salat<br>1,00 €            | <b>Gurkensalat (S)</b>   |   | <b>Karottensalat (E,G1,M,S)</b>   |  |   |   |  |



**Guten Appetit wünscht**

Kostenloses Service-Telefon: 0800 – 40 50 200 (Mo – Fr 8.00 – 13.00 Uhr) Fax-Nr. 07131 – 6 49 39 39

Aktueller Speiseplan und Bestellmöglichkeit im Internet: [www.paritaet-hn.de](http://www.paritaet-hn.de)