


Speiseplan vom 28.05. bis 03.06.2018

Woche 22

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 7,30 € mit Dessert	Schwäbische Linsen und Spätzle 1 Paar Saiten (Schwein) gesch. Spätzle (5,E,G1,M)	Pfannen-frikadelle Bratensoße Wirsinggemüse in Rahm Kartoffelpüree (Schw,5,G1,M)	Pasta Pasta Pasta Penne Hackfleisch- tomatensoße (Schwein) grüner Salat (E,G1,M,S)	Bauernpfanne Kleine Schweinerückensteaks in Zwiebelsoße gesch. Spätzle (E,G1,M)	Hackbraten "Hausfrauen Art" (Schwein) Bratensoße grüne Bohnen Kartoffelpüree (5,G1,M)	Schlemmerpfanne Hähnchen-medallions auf buntem Gemüse dazu Spätzle (E,G1,M)	Rinderschmorbraten Bratensoße Lauchgemüse Kartoffelpüree (G1,M)
Menü 2 7,30 € mit Dessert	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Apfelrotkraut Kartoffelpüree (4,G1,M)	Hähnchenfilets "Mailänder Art" Tomatensoße mit Tomatenstücken Gabelspaghetti (E,G1,M)	Spargelmenü Sieben panierte Hähnchenmedallions Spargelstücke in holl. Soße Salzkartoffeln (G1,M)				
Diabetiker 6,90 €	Bergbauernhacksteak (Schwein) Bratensoße mit Käse und Röst- zwiebeln überbacken Spätzle (5,E,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel mit Käse gef. Bratensoße Wirsinggemüse Kartoffelpüree (1,G1,M)	Großmutter Schnippelbohneintopf 1 Paar Saiten (Schwein) dazu Spätzle (5,E,G1,M)	Schwäbischer Rahmsauerbraten (Rind) cremige Soße Rosenkohl Kartoffelpüree (G1,M)	Paniertes Seelachsfilet Dillsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M)		
Klein&Fein 6,00 € mit Dessert	vegetarisch Gnocchi in Spinat- sahnesoße (E,G1,M)	vegetarisch Spargelstücke in holl. Soße Salzkartoffeln (G1,M)	vegetarisch Süßer Reis mit Früchten , bestreut mit Zucker +Zimt (4)		vegetarisch Leckere Gemüemaultasche auf Lauchgemüse Kartoffelpüree (G1,M)	Kartoffelsalat	
lagesmenu 6,60 €	Paniertes Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)	Schwäbischer Rahmsauerbraten (Rind) cremige Soße Maccronelli Karottensalat (E,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Spargelgemüse Salzkartoffeln (G1,M)				
Kaltmenu 6,60 € mit Dessert	Wurstsalat "Bayrische Art" Käse-und Gurkenstreifen Bauernweck (Schw,1,5,G1,M,S)	Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Nordseeteller Pan. Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (F,G1,M,S)				
Salatopt 6,20 € mit Dessert	Salat satt Fünf Chicken Nuggets auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken,Käse,Ei Sahnedressing ein Brötchen (Schw,1,5,G1,M,S)	Bauernsalat Gebr.Schweinerückensteaks Blatts.+ versch.Salate ein Brötchen (E,G1,M,S)		Salat satt Knusprig gebratenes Fleischkühle auf bunter Salatplatte (Schw.5,E,G1,M,S)		
Beilagen-salat 1,00 €	Karottensalat		Kraut+Maissalat				

Guten Appetit
wünscht

 **DER PARITÄTISCHE**
Pflege- und Sozialdienste GmbH Heilbronn



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=Sellerie; Sf1=Mandel; Sf2=Haselnuss; Sf3=Walnuss; Sf4=Kaschunuss; Sf5=Pecanuss; Sf6=Paranuss; Sf7=Pistazie; Sf8=Macadamianuss; Sm=Sesamsamen; So=Sojabohnen; W=Weichtiere.

Wir kochen ohne Geschmacksverstärker!

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