



Speiseplan vom 26.03. bis 01.04.2018

Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 13

	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 Kohlrabigemüse Kartoffelpüree (5,E,G1,M,S)	Spaghetti Bolognese Hackfleisch- tomatensoße (Schwein) grüner Salat (E,G1,M,S)	Kasslerbraten (Schwein) Bratensoße Rotkraut dazu Kartoffelknödel (4,G1,M)	Jägerpfanne Kleine Medaillons vom Schweinerücken, Wildrahm- soße mit Waldpilzen gesch.Spätzle (E,G1,M)	Hausgemachtes Fleischküchle (Schwein) Bratensoße Wirsinggemüse Kartoffelpüree (5,E,G1,M,S)	Schwäbische Lasagne Vier Maultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken (E,G1,M,S,Se)
Menü 2 7,30 € mit Dessert	Grillteller Zwei Cevapcici Medaillons vom Schweine- rücken, Balkangemüse Langkornreis (5,E,G1,M,S)	Ofenfrischer Fleischkäse Bratensoße mit Röst- zwiebeln, gesch.Spätzle Kartoffelsalat (Schw,5,E,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel mit Käse gefüllt Bratensoße, Rahmspinat Bratkartoffeln (1,G1,M)	Winzerpfanne Geschn.Schweinefleisch Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Spätzle (E,G1,M)	Karfreitag		
Diabetiker 6,90 €	Hausgemachtes Fleischküchle (Schwein) Bratensoße Lauchgemüse Kartoffelpüree (5,E,G1,M,S)	Seelachsfilet "natur" in Curryfrüchtesoße Langkornreis (4,F,G1,M)	Rostbratwurst (Schwein) Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (5,G1,M)	Vier Schwäbische Maultaschen in der Brühe "abgeschmelzt" ein Brötchen (E,G1,M,S,Se)	Kabeljaufilet "natur" in Dillsahnesoße Salzkartoffeln (E,F,G1,M)		
Klein&Fein 6,00 € mit Dessert	Paniertes Schweineschnitzel Lauchgemüse Kartoffelpüree (G1,M)	Sahnegeschnetzeltes Putenbruststreifen Rahmsauce mit Cham- pignons, Spätzle (E,G1,M)	vegetarisch Bunter Gemüseeintopf mit Spätzleeinlage ein Brötchen (E,G1,M)	vegetarisch Chili sin Carne Rote Bohnen,Paprika,Mais Zwiebeln, Reis (G1,M)		Kartoffelsalat Guten Appetit wünscht  Pflege- und Sozialdienste GmbH Heilbronn	
Tagesmenü 6,60 €	vegetarisch Drei Pfannkuchen dazu warmes Apfelmus (4,E,G1,M)	vegetarisch Maccaroni mit Ei gebacken Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)	Paniertes Seelachsfilet Dillsahnesoße dazu Salzkartoffeln (E,F,G1,M)	Rigatoni Speziale Hähnchenbruststreifen in Sahnetomatensoße mit Tomatenstücken grüner Salat (E,G1,M,S)			
Kaltmenü 6,60 € mit Dessert	Wurstsalat mit Käsestreifen Bauernweck (Schw,1,5,G1,M)	Curry- Geflügelsalat "Bombay" 3/2 Eier zwei Brötchen (E,G1,M)	Eine große Scheibe Fleischkäse (Schwein) Kartoffel-und Nudelsalat (5,E,G1,M,S)	Nordseeteller Paniertes Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (E,F,G1,M,S)			
Salattopf 6,20 € mit Dessert	Salat satt Fünf Chicken Nuggets auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Griechischer Salat Gyros (Pute) Hirtenkäse,Olivien Peperoni, Tzatzikidress, ein Brötchen (2,6,E,G1,M,S,Se)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei Hausdressing ein Brötchen (Schw,1,5,G1,M,S)	Salat satt Paniertes Schweineschnitzel auf Salatplatte (E,G1,M,S)			
Beilagen- salat 1,00 €	Nudelsalat (E,G1,M,S)		Krautsalat mit Mais				



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