




Speiseplan vom 23.04. bis 29.04.2018

Woche 17

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 Rahmwirsing Kartoffelpüree (5,E,G1,M,S)	Spaghetti Bolognese Hackfleisch- tomatensoße (Schwein) grüner Salat (E,G1,M,S)	Schweinebraten frisch aus dem Ofen Bratensoße, Rotkraut dazu Kartoffelknödel (4,G1,M)	Bergbauernhacksteak mit Röstzwiebeln und Käse überbacken Bratensoße Bauernspätzle (5,E,G,M)	Rindergulasch feine Soße mit Zwiebeln dazu Spätzle (E,G1)	Bifteki Hackfleischrolle mit Frischkäsefüllung Bratensoße Langkornreis (1,G1,M,S,Se)
Menü 2 7,30 € mit Dessert	Schaschlikpfanne Schweinefleischstreifen deftige Soße mit Zwiebeln Paprika und Mais Langkornreis (G1,M)	Ofenfrischer Fleischkäse Bratensoße mit Röst- zwiebeln, gesch. Spätzle Kartoffelsalat (Schw,5,E,G1,M)	Schweinegeschnezeltes "Tiroler Art" mit Speck und Zwiebeln garniert, Bratensoße Maccronelli (E,G1,M,S)	Winzerpfanne Geschn. Putenbrust Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Spätzle (E,G1,M)	Paniertes Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M)		
Diabetiker 6,90 €	Schwäbischer Rahmsauerbraten (Rind) Bratensoße Apfelrotkraut Kartoffelpüree (4,G1,M)	Großmutter Schnippelbohnen-eintopf ein Paar Saiten (Schwein) gesch. Spätzle (5,G1,M)	Pan. Schnitzel mit Käse gefüllt (Schwein) Bratensoße Rosenkohl Salzkartoffeln (E,G1)	Rahmtöpfe Putenbruststreifen cremige Soße mit Champignons, Stricklinudeln Karottensalat (E,G1,M,S)	Frikadelle "Fürsterin Art" (Schwein) in Wildrahmsauce mit Champignons Langkornreis (G,M)		
Klein&Fein 6,00 € mit Dessert	Paniertes Putenschnitzel Lauchgemüse Kartoffelpüree (G,M)	vegetarisch Süßer Reis mit Früchten, bestreut mit Zucker und Zimt (4,M)	vegetarisch Bunter Gemüseeintopf mit Spätzleeinlage ein Brötchen (E,G1,M)	vegetarisch Chili sin Carne Rote Bohnen, Zwiebeln, Mais Paprika, Karotten, Reis (G1,M)	vegetarisch Gemüserösti auf Lauchgemüse Salzkartoffeln (G1,M)	Kartoffelsalat	
Tagesmenü 6,60 €	vegetarisch Pilzragout in Rahmsahnesoße Spätzle (E,G,M)	Nudelaufguss "Bologneser Art" Gemüse, Hack- fleischsoße (Schwein) mit Käse überbacken (E,G1,M)	Burgunderbraten (Rind) dazu Rotweinsauce Rosenkohl und Kartoffelpüree (A,G1,M)	Schwäbische Lasagne Vier Maultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken (E,G1,M,S,Se)	Schweinegeschnezeltes "Fürsterin Art" in Wildrahmsauce mit Champignons Spätzle (E,G,M)	  	
Kaltmenü 6,60 € mit Dessert	Wurstsalat "Bayrische Art" Käse- und Gurkenstreifen Bauernweck (Schw,1,4,5,G1,M)	Nordseeteller Pan. Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (E,F,G1,M,S,Se)	Schwäbische Tapas Wurst- und Kartoffelsalat Fleischkäse, Maultasche Käse, ein kl. Bröt (5,E,G1,M,S)	Wurstsalat mit Peperoni, Zwiebeln Paprika, Fladenbrot (Schw,5,E,G1,M,S)	Russische Eier 3/2 Eier auf Fleischsalat zwei Brötchen (Schw,5,E,G1,M,S)		
Salatbuffet 6,20 € mit Dessert	Salat satt Knusprig gebratenes Fleischküchle auf bunter Salatplatte (Schw,5,E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei Sahnedressing, ein Brötchen (Schw,1,5,G1,M,S)	Salat Hawaii Gebr. Hähnchenbrustwürfel Ananas, Hausdressing ein Brötchen (4,E,G1,M,S)	Griechischer Salat Gyros (Pute) Hirtenkäse, Oliven Peperoni, Tzatzikidress, ein Brötchen (2,6,E,G1,M,S,Se)	Salat satt Paniertes Putenschnitzel auf Salatplatte (E,G1,M,S)		
Beilagen- salat 1,00 €	Gurkensalat (S)		Karottensalat (E,G1,M,S)				

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