

Speiseplan vom 16.10. bis 22.10.2017

Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 42

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 7,30 € mit Dessert	Schwäbische Linsen und Spätzle 1 Paar Saiten (Schwein) Spätzle (5,E,G1,M)	Rostbratwurst (Schwein) auf Sauerkraut Kartoffelpüree (5,G1,M)	Pasta Pasta Pasta Penne Bolognese Hackfleisch- tomatensoße (Schwein) grüner Salat (E,G1,M,S)	Fleisch- pflanzler (Schwein) Bratensoße Rahmspinat Bratkartoffeln (5,E,G1,M,S)	Jägerpfanne "Fürsterin Art" (Pute) Wildrahmsoße mit Champignons Spätzle (E,G1,M)	Rahmtöpfe 7 Hackfleischbällchen (Schwein) in cremiger Soße Stricklinudeln BE4,2 (E,G1,M)	Zwei Schweine- medaillons Bratensoße, Finger- möhren, Kartoffelpüree BE4,0 (G1,M)
Menü 2 7,30 € mit Dessert	Riesenschnitzel Paniertes Schweineschnitzel Rotkraut Kartoffelpüree (4,G1,M)BE4,0	Rindergulasch "Winzer Art" Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Maccaronelli (E,G1,M)BE4,2	Ofenfrischer Schweinebraten Bratensoße Bayrischkraut Semmelknödel (G1,M)BE4,0	Bayr. Leberkäse Bratensoße mit Röst- zwiebeln, geschabte Spätzle, Krautsalat mit Rauchfleischw. (5,G1,M)BE4,2	Paniertes Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)BE4,0		
Diabetiker 6,90 €	Schweinerückensteak in Rahmsoße geschabte Spätzle Karottensalat BE4,2 (E,G1,M,S)	Deftige Leberknödel Sauerkraut Kartoffelpüree BE4,0 (5,E,G1,M,S)	Siedfleischtopf Rindfleischstreifen in Sahnemeerrettichsoße mit Gemüsestr., Peter- silienkartoffeln BE4,0(G1,M)	Sahnegeschnetzeltes Putenbruststreifen cremige Soße Stricklinudeln, Karotten- salat BE4,2 (E,G1,M,S)	Vier Cevapcici auf Tomatengemüse Langkornreis BE4,1 (5,E,G1,M,S)		
Klein&Fein 6,00 € mit Dessert	Paniertes Fischfilet Rahmspinat Salzkartoffeln (F,G1,M)	Rinderroulade mit Rinderhackfleisch gefüllt, Bratensoße Eierhörnle (E,G1,M)	vegetarisch Pilzragout "Bayrische Art" 3 Semmelknödel (G1,M)	vegetarisch Kürbiscremesuppe mit Karottenstiften 1 Brötchen (G1,M)	vegetarisch Edelgemüseteller in Holl. Soße Salzkartoffeln (G1,M)	Kartoffelsalat 4 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!	
Tagesmenü 6,60 €	vegetarisch Maccaroni mit Ei gebacken Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)	vegetarisch Germknödel mit Kirschfüllung dazu warme Vanillesoße (4,E,G1,M)	Geschnetzelte Schweineleber in Apfelrahmsoße Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln (4,G1,M)	Pan. Schweineschnitzel mit Käse gefüllt Bratensoße Rahmspinat Bratkartoffeln (1,G1,M)	Eine ganze gegrillte Schweinehaxe Kartoffelsalat (5)		
Kaltmenü 6,60 € mit Dessert	Wurstsalat "Bayrische Art" Käse-und Gurkenstreifen Bauernweck (Schw.4,5,G1,M)	Nordseeteller Paniertes Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (F,G1,M,S)	Schinkenrolle auf Fleischsalat 2 Brötchen (Schw.5,E,G1,M,S)	2 pan.Schweineschnitzel "Bayrische Art" mit Käsecreme gef, Kartoffel- salat mit Rauchfleisch (G1,M)	Wurstsalat mit Peperoni, Paprika Zwiebeln Fladenbrot (Schw.5,G1,M)		
Salatopf 6,20 € mit Dessert	Salat satt Pan. Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Chef- Salat Schinken, Käse, Ei Hausdressing 1 Brötchen (Schw.1,5,G1,M,S)	Hirtensalat Gyros (Pute) Peperoni Hirtenkäse,Oliven,Tzatziki- dress, 1 Bröt. (6,E,G1,M,S,Se)	Salat Holsteiner Art Pan. Fischfilet, Dilldress. Blatt-, Gurken- Karotten- und Kartoffelsalat (F,G1,M,S)	Salat satt Knusprig gebratenes Fleischkühle auf bunter Salatplatte (Schw.5,E,G1,M,S)		
Beilagen- salat 1,00 €	Gurkensalat (S)		Karottensalat (E,G1,M,S)				



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