

Speiseplan vom 18.12. bis 24.12.2017

Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 51

	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)	Ofenfrischer Schweinebraten Bratensoße Bayrischkraut Semmelknödel (G1,M)	Ofenfrischer Fleischkäse (Schwein), Bratensoße mit Röstzwiebeln, Spätzle Kartoffelsalat (5,E,G1,M)	Pfannenfrikadelle (Schwein) Bratensoße Winterwirsing Kartoffelpüree (5,G1,M)	Schwäbische Zwiebelsteak aus dem Schweinenacken Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Spätzle (E,G1,M)	Schwäbische Lasagne 4 Maultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken (Schw.E,G1,M,S)	Weihnachtsmenü Ged. Kabeljaufilet in Dillsahnesoße mit Karottenstreifen Salzkartoffeln BE4,0(F,G1,M)
Menü 2 7,30 € mit Dessert	Mex. Bohnentopf Putenbruststreifen Rote Bohnen, Zwiebeln Mais, Paprika Langkornreis (G1,M) BE4,1	Pasta Pasta Pasta Spaghetti "Bolognese" Hackfleisch- tomatensoße (Schwein) grüner Salat (E,G1,M,S) BE4,2	Zwei Panierte Hähnchenschnitzel Bratensoße Cremespinat Bratkartoffeln (G1,M) BE4,0	Schweinefilet-medallions in Rahmsauce mit grünen Pfefferkörner gesch. Spätzle (E,G1,M) BE4,2	Paniertes Seelachsfilet Dillsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M) BE4,0		
Diabetiker 6,90 €	Hausgemachtes Fleischküchle (Schwein), Bratensoße Apfelrotkraut, Püree BE4,0(4,5,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel mit Käse gefüllt, Bratensoße Erbsen und Möhrchen Püree BE,0(1,G1,M)	Seelachsfilet "natur" Sahnekräutersoße mit Gemüsestreifen Salzkartoffeln, gr. Salat BE4,0 (F,G1,M,S)	Putenbruststreifen in Sahnetomatensoße mit Tomatenstücken Rohrnudeln, gr. Salat BE4,2 (E,G1,M,S)	Zwei Schwäbische Maultaschen in Zwiebelsoße, gesch. Spätzle, Kartoffelsalat BE4,2 (Schw.E,G1,M,S,Se)	Hausgemachter Hackbraten (Schwein) Bratensoße Rotkraut, Püree BE4,0 (4,G1,M)	Weihnachtsmenü Hirschragout in Wildrahmsauce mit Waldpilzen gesch. Spätzle BE4,2(E,G1,M)
Klein&Fein 6,00 € mit Dessert	Paniertes Schweineschnitzel Apfelrotkraut Kartoffelpüree (4,G1,M)	vegetarisch Bayrisches Pilzragout in Rahmsahnesoße 3 Semmelknödel (G1,M)	Zwei Leberknödel auf Sauerkraut Kartoffelpüree (G1,M)	vegetarisch Gemüseintopf mit Spätzle+Kartoffel- einlage, 1 Brötchen (E,G1,M)	vegetarisch Eine Gemüsemaultasche auf Lauchgemüse Salzkartoffeln (E,G1,M)	Kartoffelsalat Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Süßungsmittel; 5=mit Phosphat; 6=geschwärtzt; 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)	Vier Schwäbische Maultaschen in der Brühe "abgeschmelzt" 1 Brötchen (Schw.E,G1,M,S;Se)	vegetarisch Käsespätzle "Allgäuer Art" feine Käsesoße mit Röstzwiebeln bestreut grüner Salat (E,G1,M,S)	Hähnchenbrüstchen " vom Grill " Currygemüse dazu Langkornreis (G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Lauchgemüse Kartoffelpüree (G1,M)		
Kaltmenü 6,60 € mit Dessert	Wurstsalat "Holsteiner Art" mit Gurkenstreifen Bauernweck (Schw.4,5,G1,S)	Nordseeteller Pan. Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (F,G1,M,S)	Paniertes Putenschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Eine große Scheibe Fleischkäse (Schwein) Kartoffel- und Nudelsalat (5,E,G1,M,S)	Wurstsalat Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Fladenbrot (Schw.5,G1,M)		
Salatbuffet 6,20 € mit Dessert	Salat satt 5 Chicken Nuggets auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Griechischer Bauernsalat 5 Minibifteki mit Käse gef. Oliven, Peperoni, Tzatsiki- dr. 1 Brötchen (Schw.E,G1,M,S)	Salat "Hawaii" Gebr. Hähnchenfiletstücke Ananas, Hausdressing 1 Brötchen (4,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei Sahnedressing 1 Brötchen (Schw.1,5,G1,M,S)	Salat satt Pan. Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)		
Beilagen- salat 1,00 €	Gurkensalat		Karottensalat				

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