




Speiseplan vom 30.04. bis 06.05.2018

Woche 18

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 7,30 € mit Dessert	Vier Rostbratwürstle (Schwein) auf Sauerkraut Kartoffelpüree (5,G1,M)	Hähnchenfilets cremige Soße Fingermöhrchen dazu Spätzle (E,G1,M)	Schwäbische Linsen und Spätzle Ein Paar Saiten (Schwein) Spätzle (5,E,G1,M)	Hausgemachtes Fleischküchle (Schwein) Bratensoße Apfelrotkraut Kartoffelpüree (4,5,G1,M)	Winzerpfanne Kleine Medallions aus dem Schweinerücken Bratensoße mit ged. Zwiebeln, Spätzle (E,G1,M)	Zwei Schwäbische Maultaschen in Zwiebelsoße dazu geschabte Spätzle (E,G1,M,S,Se)	Sonntagsbraten Schweinebratenscheibe Hausgemachte Soße Edelgemüse Kartoffelpüree (G1,M)
Menü 2 7,30 € mit Dessert		Feiertag	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Rahmspinat Bratkartoffeln (E,G1,M)	Spaghetti Bolognese Hackfleisch- tomatensoße (Schwein) grüner Salat (E,G1,M,S)	Paniertes Seelachsfilet Dillsahnesoße dazu Salzkartoffeln (E,F,G1,M)		
Diabetiker 6,90 €	Rahmtöpfle Hähnchenbruststreifen cremige Soße mit Pilzen Spätzle, Salat (E,G1,M,S)	Schweinebraten Bratensoße Rosenkohl Kartoffelpüree (G1,M)	Fischfilet "natur" Spinatsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M)	Panierte Putenschnitte Bratensoße Apfelrotkraut Kartoffelpüree (4,G1,M)	Rostbratwürstle auf Sauerkraut Kartoffelpüree (5,E,G1,M,S)		
Klein&Fein 6,00 € mit Dessert	vegetarisch Gemüsemaultasche auf Würfelkarotten Kartoffelpüree (E,G1,M,S,Se)		Zwei Leberknödel Sauerkraut gesch. Spätzle (5,E,G1,M,S)	Paniertes Hähnchensteakli auf Lauchgemüse Kartoffelpüree (G1,M)	vegetarisch Edelgemüseteller in Holl. Soße Salzkartoffeln (G1,M)	Kartoffelsalat	
Tagesmenü 6,60 €			vegetarisch Maccaroni mi Ei gebacken Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)	vegetarisch Germknödel mit Kirschfüllung dazu warme Vanillesoße (4,E,G1,M)	Kleine Hähnchenfilets in Tomatensahnesoße mit Tomatenstücken Farfallenudeln (E,G1,M)	<p>Guten Appetit wünscht</p>  	
Kaltmenü 6,60 € mit Dessert			Geflügelsalat "Hawaii" 3/2 Eier, Mandarinen zwei Brötchen (4,E,G1,M,S)	Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Wurstsalat "Holsteiner Art" mit Gurkenstreifen Bauernweck (Schw,4,5,G1,M,S)		
Salattopf 6,20 € mit Dessert	Salat satt Pan. Putenschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)		Salat satt Pan. Hähnchensteakli auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei Sahnedressing, ein Brötchen (Schw,1,5,G1,M,S)	Salat satt Knusprig gebratenes Fleischküchle auf bunter Salatplatte (Schw,5,E,G1,M,S)		
Beilagen- salat 1,00 €	Karottensalat (E,G1,M,S)		Krautsalat mit Mais				

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

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!