

Speiseplan vom 22.07. bis 28.07.2024

Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 30

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 9,45 € * mit Dessert	Vier hausgemachte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)	Paniertes Putenschnitzel Bratensoße Kartoffelgratin (E,G1,M)	Farfalle Speziale Hähnchenbrustwürfel in einer Tomatensoße mit Tomatenwürfel (E,G1,M) Hausg.Dessert	Puten- Zwiebel-Pfanne nach "Gyros Art" dazu Tomatenreis (E,G1,M) Hausg.Dessert	Lachsschnitte natur Dillsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M)	Fleischküchle Bratensoße Wirsinggemüse dazu Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)	Filetpfanne drei Hähnchenfilets natur Rahmsoße Macronelli (E,G1,M,S)
Menü 2 9,45 € * mit Dessert	Schwäbische Linzen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw.5,E,G1,M,S)	Spaghetti Bolognese Hackfleisch- tomatensoße (Schw.E,G1,M)	Zwei panierte Hähnchenfilets Bratensoße Cremespinat, Salz- kartoffeln (E,G1,M) Hausg.Dessert	Vier Maultaschen in der Brühe abgeschmelzt Bröt (Schw.E,G1,M,Se)Hausg.Dessert	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Kohlrabigemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)		
Classicmenü 9,15 € *	Currypfanne Asia 10 Geflügelhackbällchen Currysoße mit Gemüse dazu Langkornreis (G1,M)	Hausgemachte Pfannenfrikadelle Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)	Paniertes Alaska Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Bratkartoffeln (F,G1,M,S)	Thüringer Rostbratwurst Bratensoße Wirsinggemüse Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M)	Hähnchenkeule vom Grill Rahmsoße dazu Macronelli (E,G1,M,S)		
Wahlmenü 8,80 € *	vegetarisch Maccaroni mit Ei gebacken Tomatensoße (E,G1,M)	vegetarisch Süßer Reis mit warmem Kirschkompott (4,E,G1,M)	vegetarisch Kürbiscremesuppe mit Karotten- und Kartoffelwürfel Brötchen (E,G1,M,S)	vegetarisch Chili sin Carne Rote Bohnen, Paprika Mais, Zwiebel Langkornreis (G1,M)	vegetarisch Zwei Gemüsemaultaschen Karotten Kartoffelpüree (E,G1,M,Se)	Kartoffelsalat	
Kaltmenü 8,70 € * mit Dessert	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Käsestreifen zwei Bröt. (Schw.4,2,E,G1,M,S)	Nordseeteller Pan. Alaska-Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat (F,E,G1,M,Se,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Geflügelgyros und Kraut Tomate, (E,G1,M,Se)Hausg.Dessert	Große Pfannenfrikadelle Senf, Gurke, Kartoffel- u. Nudelsalat (Schw.4,E,G1,M,Se,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit vier Hähnchenfilet natur Tomate, Gurke (E,G1,M,S)		
Salatopp 7,70 € * mit Dessert	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu zwei panierte Hähnchenfilets (E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei, Blatt- und Rohkostsalate, Dres- sing, Bröt. (Schw.1,5,E,G1,M,S)	Salat Nizza Thunfisch, Zwiebel, Blatt- u. Rohkostsalat, Balsamicodres. Brötchen(F,E,G1,M,)Hausg.Dessert	Sommerlicher Nudelsalat mit Hähnchenbrustfilets Hirtenkäse, Tomate, Gurke in Essig/Öl, Bröt. (G1,M,S)H.Desse	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu ein pan. Schweine- schnitzel (E,G1,M,S)		
Beilagen- salat 1,75 € *	Rote Bete		Kraut-Mais-Salat	* Alle Preise beinhalten 7 % Mehrwertsteuer			

Guten Appetit wünscht


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!

Service-Telefon: 07131 - 6 49 39 0 (Mo – Fr 8.00 – 13.00 Uhr) Fax-Nr. 07131 – 6 49 39 39

Aktueller Speiseplan und Bestellmöglichkeit im Internet: www.paritaet-hn.de