

Speiseplan vom 05.05. bis 11.05.2025

Woche 19

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 9,75 € * mit Dessert	Bifteki gefüllt mit Käse auf Tomatengemüse dazu Langkornreis (Schw,G1,M)	Fusilli "Carbonara Art" helle Sauce mit Schinken, Erbsen Champignons (Schw.5,E,G1,M,S)	Bayrische Platte Rostbratwurst und Leberknödel auf Sauerkraut Kartoffelpüree (Schw.5.,E,M)	Schnippelbohne- eintopf "Großmutter Art" mit Wurstscheiben Spätzle (Schw.5,E,G1,M)Haug.Dess	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Hackfleischtomaten- soße (Schw,E,G1,M)	Hausgemachter Hackbraten Bratensoße Karottengemüse Kartoffelpüree(Schw,5,E,G1,M,)	Bunter Gemüse- eintopf "Gärtnerin Art" mit Wursteinlage Spätzle (Schw.5,E,G1,M)
Menü 2 9,75 € * mit Dessert	Hähnchenschnitte paniert Bratensoße Cremespinat Bratkartoffeln (G1,M)	Putenpfanne Putenbruststreifen natur, Paprika und Hirtenkäse, Zwiebeln in cremiger Tomatensoße, Reis (2,G1,M)	Pasta-Kombination Hähnchenstreifen in cremiger Paprika- Tomatensoße Farfalle u. Gnocchi (E,G1,M)	Paniertes Putenschnitzel Bratensoße Rosenkohl Eierhörnle (4,E,G1,M) Hausg.Dess	Hähnchenkeule vom Grill Rahmsoße Kohlrabigemüse Salzkartoffeln (E,G1,M,S)		
Classicmenü 9,45 € *	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw,5,E,G1,M,S)	Hausgemachter Fleischkäse Bratensoße mit Röstzwiebeln, Spätzle Kartoffelsalat (schw.5,E,G1,M,S)	Riesenschnitzel pan. Schweineschnitzel Kohlrabi in Rahm Kartoffelpüree (Schw.4,E,G1,M)	Hausgem. Frikadelle "Jäger Art" Rahmsoße mit Pilzen Eierhörnle Karottensalat (Schw,5,E,G1,M,S)	Paniertes Alaska-Seelachsfilet Senfsoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)		
Wahlmenu 9,10 € *	vegetarisch Chili sin Carne mit Bohnen, Paprika Karotten, Mais, Zwiebel Langkornreis (G1,M)	vegetarisch Kürbiscremesuppe mit Kartoffelwürfel und Karottenstifte Brötchen (E,G1,M,S)	vegetarisch Germknödel -mit Kirschfüllung- mit warmer Vanillesauce (1,4,E,G1,M)	Farfalle Formaggio Farfalle an cremiger Käsesoße mit Erbsen (E,G1,M)	vegetarisch Maccaroni mit Ei gebacken Tomatensoße (E,G1,M)	Krautsalat Guten Appetit wünscht 	
Kaltmenu 9,00 € * mit Dessert	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Mozzarella und Käse Tomate, Gurke (E,1,G1,M,S)	Wurstsalat mit Paprikastreifen und Gewürzgurken Riesenzwitschel (Schw4,5,E,G1,M,S)	Nordseeteller Pan. Alaska-Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat (F,G1,M,Se,S)	Fleischsalat mit Paprikastreifen und Gewürzgurke Brezel (Schw.5,4,E,G1,M,S)Haug.Dess	Metzgerfrikadelle Gurke, Senf Kartoffelsalat und Nudelsalat (Schw,E,G1,M,S,Se)		
Salattopf 7,90 € * mit Dessert	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu vier Hähnchen- Nuggets (E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Blatt- und Rohkostsalat, Dress. Brötchen (Schw.1,5,E,G1,M,S)	Frühlings-Nudelsalat mit Hähnchenbrustfilets Hirtenkäse, Tomate, Gurke in Essig/Öl, Bröt. (G1,M,S)	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu drei kl.Frikadellen (Schw,E,G1,M,S) Hausg.Dessert	Salat Cesar vier gebr. Hähnchenfilets Pfersich, Blatt- u. Rohkostsalat Dressing, Bröt. (4,E,G1,M,S)		
Beilagen- salat 1,85 € *	Karottensalat		Nudelsalat		* Alle Preise beinhalten 7 % Mehrwertsteuer		

Guten Appetit wünscht




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 08:00 – 13:00 Uhr) Fax-Nr. 07131 – 6 49 39 39

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