


Speiseplan vom 29.11. bis 05.12.2021

Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 48

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 8,00 € * mit Dessert	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten Spätzle (Schw.5,E,G1,M)	Hausgemachtes Fleischküchle Bratensoße Rotkraut, Kartoffel- püree (Schw.4,E,G1,M)	Jägerpfanne Hähnchenkeulenfleisch Bratensoße mit Champignons Spätzle (E,G1,M)Hausg.Dessert	Drei Rostbratwürste Sauerkraut dazu Kartoffel- püree (Schw.5,E,G1,M)	Hähnchenkeule vom Grill Rahmsoße dazu Maccronelli (E,G1,M)	Drei Rostbratwürste Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Spätzle (Schw.5,E,G1,M)	Schweinebraten Bratensoße Blaukraut Kartoffelknödel (4,E,G1,M)
Menü 2 8,00 € * mit Dessert	Chili con Carne Hähnchenkeulenfleisch Rote Bohnen, Mais Paprika Langkornreis (G1,M)	Spaghetti Bolognese Hackfleisch- tomatensoße, grüner Salat (Schw.E,G1,M,S)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Lauchgemüse,Brat- kartoffeln (G1,M)Hausg.Dessert	Schweinerücken- steak "Winzer Art" Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Spätzle (E,G1,M)	Paniertes Seelachsfilet Dillsahnesoße dazu Salzkartoffeln (G1,M)		
Classicmenü 7,55 € *	Allgäuer Siedfleischtopf Rindfleischwürfel, Meer- rettichsoße mit Gemüse Salzkartoffeln (G1,M)	Bunter Gemüseintopf mit Wursteinlage dazu Spätzle (Schw.5,E,G1,M)	Rotes Thai Curry gebr. Hähnchenfilets in Kokos- Curry- Soße (scharf) Gemüse Langkornreis (G1,M)	Käseschnitzel Pan. Schweineschnitzel mit Käse überbacken Bratensoße Spätzle (1,E,G1,M)	Bratwurst vom Grill Bratensoße Rotkraut, Kartoffel- püree (Schw.5,E,G1,M)		
Klein&Fein 6,65 € * mit Dessert	Paniertes Schweineschnitzel Wirsinggemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)	vegetarisch Süßer Reis mit Früchten Zucker und Zimt (4,G1,M)	vegetarisch Gemüsemaultasche Lauchgemüse,Kartoffel- püree (E,G1,M,Se)Hausg.Dessert	vegetarisch Weißer Bohneneintopf Würfelkarotten ein Brötchen (G1,M)	vegetarisch Spaghetti Aglio e Olio Zwiebelwürfel (E,G1,M)	Kartoffelsalat	
Wahlmenü 7,25 € *	vegetarisch Champignonragout mit frischen Champignons Tagliatelle grüner Salat (E,G1,M,S)	Sahnegeschnetzeltes "Züricher Art" Hähnchenbruststreifen Champignonrahmsoße Eierhörnle (E,G1,M)	Pfannenfrikadelle mit Zwiebelsoße dazu geschabte Spätzle (Schw.E,G1,M)	Fleischbällchen "Mailänder Art" Tomatensoße dazu Farfalle (Schw.E,G1,M)	Cordon Bleu (Schwein) Bratensoße Rahmspinat dazu Bratkartoffeln (1,5,G1,M)		
Kaltmenü 7,25 € * mit Dessert	Wurstsalat "Holsteiner Art" mit Gurkenstreifen, zwei Brezeln (Schw.4,5,E,G1,M,S)	Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Nordseeteller Paniertes Seelachsfilet Remoulade,Kartoffel- salat (E,F,G1,M,S)Hausg.Dessert	Sechs kleine Pfannenfrikadellen Gurke, Senf, Kartoffel u.- Nudelsalat (Schw.E,G1,M,S,Se)	Wurstsalat mit Paprikastreifen dazu Fladenbrot (Schw.5,E,G1,M,S)		
Salatopf 6,80 € * mit Dessert	Zwei panierte Hähnchenfilets auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei Sahnedressing eine Brezel (Schw.1,5,E,G1,M,S)	Salat Hawaii Gebr. Hähnchenfilets Ananas, Hausdressing Bröt. (4,E,G1,M,S)Hausg.Dessert	Griechischer Salat Gyros (Geflügel), Hirtenkäse Oliven, Peperoni, Tzatzikidr. ein Brötchen (2,E,G1,M,S,Se)	Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)		
Beilagen- salat 1,25 € *	Karottensalat (E,G1,M,S)		Kraut- Mais- Salat				

* Alle Preise beinhalten 7 % Mehrwertsteuer

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