

Speiseplan vom 24.05. bis 30.05.2021

Woche 21

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 7,90 € * mit Dessert	Vier Pfannenfrikadellen Bratensoße Kohlrabigemüse Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M)	Schaschlikpfanne Hähnchenbruststreifen Zwiebel, Paprika Gemüse Langkornreis (G1,M)	Hähnchenkeule vom Grill Rahmsoße dazu Maccronelli (E,G1,M) Hausg.Dessert	Deftige Kohlroulade Hackfleischfüllung Rahmsoße, Kartoffel- püree (Schw.E,G1,M)	Penne Bolognese Hackfleisch- tomatensoße, grüner Salat (Schw.E,G1,M,S)	Pfannenfrikadelle Bratensoße Bayrischkraut dazu Kartoffel- püree (Schw.5,E,G1,M)	Gebratene Hähnchenfilets Rahmsoße Fingermöhren Spätzle (E,G1,M)
Menü 2 7,90 € * mit Dessert		Spaghetti Carbonara Sahnesoße mit Schinkenstreifen, Erbsen Champignons (G1,M)	Deftige Leberknödel Sauerkraut Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M) Hausg.Dessert	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße dazu gesch. Spätzle (E,G1,M)	Hausgemachtes Fleischküchle Bratensoße Rotkraut, Kartoffel- püree (Schw.5,E,G1,M,4)		
Classicismenü 7,45 € *	Rahmtöpfe Hähnchenbruststreifen cremige Soße Champignons Maccronelli (E,G1,M)	Spargelmenü Pan. Schnitzel Bratenjus, Spargelstücke in Soße Holl. Art, Salz- kartoffeln (Schw.1,5,E,G1,M)	Jägerfrikadelle "Fürsterin Art" Bratensoße mit Waldpilzen Spätzle (Schw.E,G1,M)	Thai Curry Hähnchenfilets in Kokos- Curry- Gemüesoße (scharf) Langkornreis (G1,M)	Krautwickel mit Hackfleischfüllung Rahmsoße Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)		
Klein&Fein 6,55 € * mit Dessert		Schwäbische Linsen und Spätzle Debreziner (Schw.5,E,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel Wirsinggemüse, Kartoffel- püree (E,G1,M) Hausg.Dessert	Currywurst Schaschliksoße dazu Langkornreis (Schw.5,G1,M)	vegetarisch Edelgemüseteller in Sahnesoße Salzkartoffeln (E,G1,M)	Kartoffelsalat	
Wahlmenü 7,15 € *		vegetarisch Germknödel mit Kirschfüllung dazu warme Vanillesoße (4,E,G1,M)	vegetarisch Maccaroni mit Ei gebacken Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)	vegetarisch Paprikagulasch Soße mit Kartoffeln, Mais Paprika, Karotten Zwiebeln, Spätzle (E,G1,M)	Paniertes Seelachsfilet Dillsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M)		
Kaltmenü 7,15 € * mit Dessert		Wurstsalat "Schweizer Art" mit Käsestreifen Ciabattabrot (Schw.1,4,5,G1,M,S)	Panierte Hähnchenschnitte auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S) Hausg.Dessert	Nordseeteller Paniertes Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (E,F,G1,M,S,Se)	6 knusprig gebratene Pfannenfrikadellen Senf, Gurke, Kartoffel- Nudelsalat (Schw.5,E,G1,M,S)		
Salatopf 6,70 € * mit Dessert		Fünf Chicken Nuggets auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei Sahnedressing, Brötchen (Schw.1,5,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)		
Beilagensalat 1,25 € *			Karottensalat (E,G1,M,S)				

* Alle Preise beinhalten 7 % Mehrwertsteuer

Guten Appetit
wünscht

DER PARITÄTISCHE
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