

Speiseplan vom 04.07. bis 10.07.2022

Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 27

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 8,50 € * mit Dessert	Chili con Carne Hackfleisch Rote Bohnen, Paprika Zwiebeln, Gemüse Langkornreis (Schw.E,G1,M,S)	Penne Bolognese Hackfleisch- tomatensoße, grüner Salat (Schw.E,G1,M,S)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Lauchgemüse Püree (E,G1,M)Hausg.Dessert	Winzerhacksteak Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln dazu Spätzle (Schw.E,G1,M)	Königsberger Klopse Kapernsoße Salzkartoffeln Rote Bete (Schw.4,E,G1,M)	Fleischbällchen "Mailänder Art" Tomatensoße Farfalle (Schw.5,E,G1,M)	Schweinebraten Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree (E,4,G1,M)
Menü 2 8,50 € * mit Dessert	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten Spätzle (Schw.5,E,G1,M,S)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Rahmspinat Salzkartoffeln (G1,M,S)	Gebackener Fleischkäse Bratensoße mit Röst- zwiebeln, Spätzle,Kartoffel- salat(Schw.5,E,G1,M,S)Hausg.Dessert	Rostbratwurst Leberknödel auf Sauerkraut Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M)	Hähnchenkeule vom Grill Rahmsoße dazu Maccronelli (E,G1,M,S)		
Classicmenü 8,25 € *	Pfannenfrikadelle Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Maccronelli (Schw.E,G1,M)	Seelachsschnitte natur Dillsahnesoße Salzkartoffeln (F,G1,M,S)	Schwäbische Spezialität Saure Schweinenieren Rahmsoße Spätzle (E,G1,M,S)	Rigatoni Speziale Hähnchenbruststreifen Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)	Schnippelbohnen- eintopf "Großmutter Art" Saitenwurstscheiben Spätzle (Schw.5,E,G1,M)		
Klein&Fein 7,15 € * mit Dessert	Zwei panierte Hähnchenfilets Rahmkarotten Kartoffelpüree (E,G1,M)	Pfannenfrikadelle Bratensoße Hörnlenudeln (Schw.5,E,G1,M,S)	vegetarisch Gemüsemautache auf Lauchgemüse Püree (E,G1,M,Se)Hausg.Dessert	vegetarisch Allg. Käsespätzle mit Röstzwiebeln bestreut (E,G1,M)	vegetarisch Schupfnudeln mit Kraut (E,G1,M)	Kartoffelsalat	
Wahlmenü 7,90 € *	vegetarisch Maccaroni mit Ei gebacken Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)	vegetarisch Drei Pfannkuchen dazu warmes Apfelmus (4,E,G1,M)	Currywurst Schaschliksoße Erbsengemüse Langkornreis (Schw.5,G1,M,S)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Kohlrabigemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)	Seelachsschnitte natur Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)	 <p>Guten Appetit wünscht</p> 	
Kaltmenü 7,80 € * mit Dessert	Wurstsalat mit Paprikastreifen dazu ein Fladenbrot (Schw.5,E,G1,M,S)	Nordseeteller Paniertes Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (E,F,G1,M,S,Se)	Bunte Salatplatte dazu ein paniertes Schweineschnitzel (E,G1,M,S) Hausg.Dessert	Eine große Scheibe Fleischkäse Senf, Gurke, Kartoffel- u. Nudelsalat (Schw.5,E,G1,M,S)	Russische Eier 3/2 Eier auf Fleischsalat Ciabatta (Schw.E,G1,M)		
Salatopf 7,20 € * mit Dessert	Bunte Salatplatte dazu ein paniertes Schweineschnitzel (E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei Hausdressing, ein Brötchen (Schw.1,5,E,G1,M,S)	Falafel Salat veg. Couscous- und Blattsalat Falafel, Gurke, Tomate Joghurtdr.Bröt(E,G1,M,S)H.Dessert	Griechischer Salat Gyros (Geflügel), Hirtenkäse Oliven, Peperoni, Tzatzikidr. ein Brötchen (2,E,G1,M,S,Se)	Bunte Salatplatte dazu vier Chicken Nuggets (E,G1,M,S)		
Beilagen- salat 1,50 € *	Gurkensalat (S)		Tomatensalat (E,G1,M,S)				

* Alle Preise beinhalten 7 % Mehrwertsteuer

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

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!