

# Speiseplan vom 15.08. bis 21.08.2022

Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 33

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 8,50 € * mit Dessert	Schwäbische <b>Linsen und Spätzle</b> ein Paar Saiten Spätzle (Schw.5,E,G1,M,S)	<b>Salzfleisch</b> auf Sauerkraut Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M)	<b>Schwäbisches Zwiebelhacksteak</b> Bratensoße mit ged. Zwiebeln,Macronelli (Schw.5,E,G1,M,S) Hausg.dessert	<b>Currywurst</b> Schaschliksoße Erbsengemüse dazu Langkornreis (Schw.5,G1,M,S)	<b>Hackbraten "Hausfrauen Art"</b> Bratensoße mit Champignons Eierhörnle (Schw.5,E,G1,M,S)	<b>Pfannenfrikadelle</b> Bratensoße Wirsinggemüse Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M,S)	<b>Hähnchenkeule vom Grill</b> Rahmsoße dazu Eierhörnle (E,G1,M)
Menü 2 8,50 € * mit Dessert	<b>Sechs Chicken Nuggets</b> Bratensoße Rahmspinat Bratkartoffeln (G1,M)	<b>Spaghetti Bolognese</b> Hackfleisch- tomatensoße, grüner Salat (Schw.E,G1,M,S)	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> Bratensoße Kohlrabigemüse,Kartoffel- püree (E,G1,M) Hausg.Dessert	<b>Gebackener Fleischkäse</b> Bratensoße mit Röst- zwiebeln, Spätzle Kartoffelsalat (Schw.5,E,G1,M,S)	<b>Paniertes Alaska-Seelachsfilet</b> Dillsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M)		
Classicmenü 8,25 € *	<b>Hausgemachtes Fleischküchle</b> Bratensoße Cremespinat Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)	<b>Rotes Thai Curry</b> Hähnchenbrustwürfel in Kokos- Curry- Soße (scharf) Gemüse Langkornreis (G1,M)	<b>Rahmtöpfe</b> Hähnchenbrustwürfel Rahmsoße mit Champignons Macronelli (E,G1,M,S)	<b>Schweinebraten</b> Bratensoße Bayrischkraut dazu Semmelknödel (E,G1,M)	<b>Hähnchenkeule vom Grill</b> Rahmsoße Eierhörnle (E,G1,M,S)		
Wahlmenü 7,90 € *	vegetarisch <b>Gnocchi Pomodoro</b> Tomatensahnesoße mit Käse bestreut (E,G1,M)	vegetarisch <b>Grießbrei mit Früchten</b> Zucker und Zimt (4,E,G1,M)	vegan <b>Falafelbällchen</b> dazu Tomatengemüse Langkornreis	vegetarisch <b>Vier Semmelknödel</b> dazu eine Spinatsahnesoße (E,G1,M)	vegetarisch <b>Bunter Gemüse Eintopf</b> mit Spätzleeinlage ein Brötchen (E,G1,M)	<b>Kartoffelsalat</b>	
Kaltmenü 7,80 € * mit Dessert	<b>Russische Eier</b> 3/2 Eier auf Fleischsalat Ciabatta (Schw.E,G1,M,S)	<b>Bunte Salatplatte</b> dazu ein paniertes Schweineschnitzel (E,G1,M,S)	<b>Wurstsalat "Holsteiner Art"</b> mit Gurkenstreifen,zwei Brezeln(Schw.4,5,G1,M,S)Ha.Dessert	<b>Nordseeteller</b> Pan. Alaska- Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (E,F,G1,M,S,Se)	<b>Eine große Scheibe Fleischkäse</b> Senf, Gurke, Kartoffel- Nudelsalat (Schw,5,E,G1,M,S)		
Salatopf 7,20 € * mit Dessert	<b>Bunte Salatplatte</b> dazu zwei panierte Hähnchenfilets (E,G1,M,S)	<b>Chef Salat</b> Schinken, Käse, Ei Sahnedressing, eine Brezel (Schw.1,5,E,G1,M,S)	<b>Griechischer Salat</b> Gyros (Geflügel), Hirtenkäse Oliven, Peperoni, Tzatzikidr. Bröt. (2,E,G1,M,S,Se)Hausg.Dessert	<b>Bauernsalat</b> Zwei Pfannenfrikadellen Blattsalat, versch. Salate Dressing, Bröt (Schw.E,G1,M,S)	<b>Bunte Salatplatte</b> dazu ein paniertes Schweineschnitzel (E,G1,M,S)		
Beilagen- salat 1,50 € *	<b>Karottensalat</b> (E,G1,M,S)		<b>*Kraut- Mais- Salat</b>		* 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 8.00 – 13.00 Uhr) Fax-Nr. 07131 – 6 49 39 39

Aktueller Speiseplan und Bestellmöglichkeit im Internet: [www.paritaet-hn.de](http://www.paritaet-hn.de)