

Speiseplan vom 19.05. bis 25.05.2025

Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 21

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 9,75 € * mit Dessert	Schwäbische Lasagne vier Maultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken (Schw.E,G1,M)	Schwäbisches Zwiebelhacksteak Bratensoße mit ged.Zwiebeln,Wellenbandnudeln (Schw.E,G1,M) Hausg.Desser	Bohneneintopf "Serbische Art" weiße Bohnen, Karotten Wurstscheiben Paprika, Reis (Schw,5,G1,M)	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischtomatensoße (Schw,E,G1,M)	Currywurst Schaschliksoße Erbsengemüse dazu Langkornreis (Schw,5,E,G1,M)	Rahmtöpfele Hähnchenbruststreifen Champignonrahmsoße dazu Teigwaren (E,G1,M,S)	Zwiebelfleisch kl. Hähnchenmedaillons natur in Zwiebelsoße dazu Kartoffelpüree (E,G1,M)
Menü 2 9,75 € * mit Dessert	Rotes Thai Curry drei Hähnchenfilets in einer Kokos-Curry-Soße mit Gemüse (scharf) Langkornreis (G1,M)	Panierte Hähnchenschnitte Bratensoße Wirsinggemüse Bratkartoffeln (G1,M,S)H.Dess.	Pan. Oberkeulensteak vom Hühnchen Bratensoße Rotkraut Eierhörnle (E,G1,M)	Hähnchennuggets paniert Bratensoße Karotten-Lauchgemüse Kartoffelpüree (E,M,G1)	Panierte Hähnchenfilets dazu Rahmspinat Kartoffelpüree (E,G1,M,S)		
Classicmenü 9,45 € *	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw,5,E,G1,M,S)	Paniertes Schnitzel "Hütten Art" überbacken mit Tomate und Käse, Röstzwiebeln, Bratensoße, Spätzle (Schw,G1,E,M,1)	Kleine Haxe vom Schwein Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree (E,G1,M,4)	Hausgem. Frikadelle "Jäger Art" Rahmsoße mit Pilzen Maccronelli Karottensalat (Schw,5,E,G1,M,S)	Paniertes Alaska-Seelachsfilet Dillsoße mit Gemüsewürfeln Salzkartoffeln (F,G1,M,S)		
Wahlmenü 9,10 € *	vegetarisch Süßer Reis mit Früchten Zucker und Zimt (4,E,G1,M)	vegetarisch Erbsensuppe "Großmutter Art" mit Kartoffelwürfel Brötchen (E,G1,M)	vegetarisch Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Röstzwiebeln (E,2,G1,M,S)	vegetarisch Champignonragout Rahmsoße mit frischen Champignons Maccronelli (E,G1,M,S)	vegetarisch 2 Kartoffeltaschen mit Käse gefüllt cremige Spinatsoße Salzkartoffeln (E,G1,M,S)	Kraut-Mais-Salat Guten Appetit wünscht 	
Kaltmenü 9,00 € * mit Dessert	Nordseeteller Pan. Alaska-Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat (F,G1,M,S)	Wurstsalat Radi mit Radieschen, Gurke und Kräuter Brezel (Schw,1,5,4,E,G1,M,S)H.Dess	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Hähnchengyros, Kraut Tomate, Gurke (E,G1,M,S)	Russische Eier drei halbe Eier auf Fleischsalat Riesenbrezel (Schw,5,4,E,G1,M,S)	Fünf Pfannenfrikadellen Senf, Gurke, Kartoffel- u. Nudelsalat (Schw,4,E,G1,M,S)		
Salattopf 7,90 € * mit Dessert	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate vier pan. Hähnchen-Nuggets (2,E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei, Blatt- und Rohkostsalat, Dress. Bröt.(Schw,1,5,E,G1,M,S) Hausg.Des	Griechischer Salat Gyros (Geflügel), Hirtenkäse Tzatzikidr., Blatt- u.Rohkostsalat, Bröt.(E,G1,M,2,Se,S)	Frühlings-Nudelsalat mit Hähnchenbrustfilets Hirtenkäse, Tomate, Gurke in Essig/ Öl, Bröt. (G1,M,S)	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu eine panierte Hähnchenschnitte (E,G1,M,S)		
Belegten salat 1,85 € *	Rote Bete		Kartoffelsalat		* 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 08:00 – 13:00 Uhr) Fax-Nr. 07131 – 6 49 39 39

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