



Speiseplan vom 14.10. bis 20.10.2024

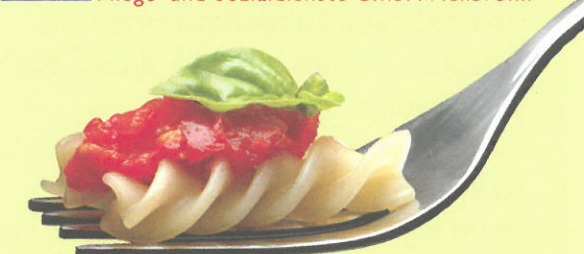
Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 42

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 9,45 € * mit Dessert	Drei Grillspieße vom Rind Rinderhackspieße auf Tomatengemüse Langkornreis (Rind,G1,M)	Schweinebraten Bratensoße Bayrischkraut dazu Semmelknödel (E,G1,M) Hausg.Dessert	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Hackfleischtomatensoße (Schw.E,G1,M)	Rahmhackbraten in einer cremigen Soße dazu Wellenbandnudeln (Schw.E,G1,M,S)Hausg.Des	Sauerbratentopf Rindfleischwürfel cremige Soße dazu Maccronelli (E,G1,M,S)	Fleischkühle Bratensoße Rotkraut dazu Kartoffelpüree(Schw.4,E,G1,M)	Filetpfanne drei Hähnchenfilets natur Rahmsoße Maccronelli (E,G1,M,S)
Menü 2 9,45 € * mit Dessert	Schwäbische Linzen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw.5,E,G1,M,S)	Rahmtöpfe Hähnchenbruststreifen Rahmsoße mit Champignons Farfalle (E,G1,M,S) Hausg.Dessert	Eine panierte Hähnchenschnitte Bratensoße Spinat Bratkartoffeln (G1,M)	Vier Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M) Hausg.Dessert	Zwei panierte Hähnchenfilets Bratensoße Lauchgemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)		
Classicmenü 9,15 € *	Hausgemachtes Fleischkühle Bratensoße Kohlrabigemüse Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)	Rotes Thai Curry drei Hähnchenfilets in einer Kokos-Curry-Soße mit Gemüse (scharf) Langkornreis (G1,M)	Rostbratwurst vom Grill Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M)	Zwei Rinderburger in Schaschliksoße mit Paprikastreifen Langkornreis (G1,M)	Paniertes Alaska-Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)		
Wahlmenü 8,80 € *	vegetarisch Maccaroni mit Ei gebacken Tomatensoße (E,G1,M)	vegetarisch Vier Semmelknödel dazu eine Spinatcremesoße (E,G1,M,S)	vegetarisch Grießbrei mit warmem Kirschkompott (4,E,G1,M)	vegetarisch Champignonragout Rahmsoße mit frischen Champignons Wellenbandnudeln (E,G1,M,S)	vegetarisch Spaghetti Alfredo Edelgemüse in cremiger Tomatensoße (E,G1,M,S)	Kartoffelsalat Guten Appetit wünscht  Pflege- und Sozialdienste GmbH Heilbronn 	
Kaltmenü 8,70 € * mit Dessert	Wurstsalat "Holsteiner Art" mit Gurkenstreifen zwei Bröt. (Schw.4,5,E,G1,M,S)	Nordseeteller Pan. Alaska- Seelachsfilet Remoulade , Kartoffelsalat (F,G1,M,Se,S) Hausg.Dessert	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit zwei pan. Hähnchenschnitten Tomate, Gurke (E,G1,M,S)	Zwei Pfannenfrikadellen Senf, Gurke, Kartoffel- u. Nudelsalat (Schw.E,4,G1,M,S)Des	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Hähnchengyros, Kraut Tomate, Gurke (E,G1,M,S)		
Salatbuffet 7,70 € * mit Dessert	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu zwei panierte Hähnchenfilets (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 Tzatzikidres., Blatt- u. Rohkostsalat, Bröt. (E,G1,M,Se)	Salat Ceasar drei gebr. Hähnchenfilets Pfirsich, Blatt- u. Rohkostsalat, Dress., Bröt. (4,E,G1,M)	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu eine panierte Hähnchenschnitte (E,G1,M,S)		
Belegensalat 1,75 € *	Nudelsalat		Kraut-Mais-Salat	* 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=geschwärtzt; 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