



Speiseplan vom 30.01. bis 05.02.2023

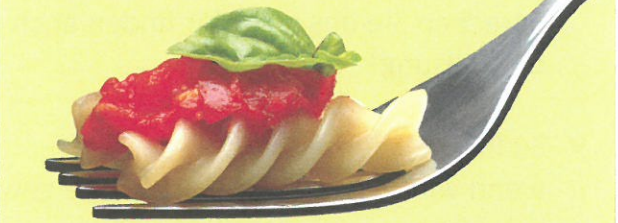
Woche 5

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menu 1 9,00 € * mit Dessert	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten Spätzle (Schw.5,E,G1,M,S)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Rahmspinat Bratkartoffeln (E,G1,M)	Rahmfrikadelle Rahmsoße mit frischen Champignons Eierhörnle (Schw.E,G1,M,S)	Currywurst Rostbratwurst am Stück gebraten Erbsengemüse Reis (Schw.5,G1,M,S) Hausg.Dessert	Winzerhacksteak Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln dazu Spätzle (Schw.E,G1,M)	Hausgemachter Hackbraten Bratensoße Lauchgemüse Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)	Gemischte Bratenplatte Schwein / Rind Bratensoße Spätzle (E,G1,M)
Menu 2 9,00 € * mit Dessert	Chili con Carne Hackfleisch Rote Bohnen, Paprika Mais, Zwiebeln Langkornreis (Schw.G1,M)	Spaghetti Bolognese Hackfleisch- tomatensoße Blattsalat (Schw.E,G1,M,S)	Königsberger Klopse Kapernsoße Salzkartoffeln Rote Bete (Schw.4,E,G1,M)	Hähnchenkeule vom Grill Rahmsoße dazu Macaronelli (E,G1,M,S) Hausg.Dessert	Paniertes Alaska-Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)		
Classicmenü 8,75 € *	Geflügelmedaillons natur Rahmsoße mit Champignons dazu Spätzle (Schw.E,G1,M,S)	Schwäbisches Zwiebelhacksteak Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Spätzle (Rind,E,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Kohlrabigemüse Kartoffelpüree (1,5,E,G1,M)	Gebackener Fleischkäse Bratensoße mit Röst- zwiebeln, Spätzle Kartoffelsalat (Schw.5,E,G1,M)	Rostbratwurst vom Grill Bratensoße Blaukraut, Kartoffel- püree (Schw.5,4,E,G1,M)		
Wahlmenü 8,40 € *	vegetarisch Champignonragout mit frischen Champignons Bandnudeln (E,G1,M)	vegetarisch Gemüse Eintopf "Gärtnerin Art" mit Spätzleeinlage ein Brötchen (E,G1,M)	vegetarisch Grießbrei mit Früchten Zucker und Zimt (4,E,G1,M)	vegetarisch Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Röstzwiebeln bestreut grüner Salat (E,G1,M,S)	vegetarisch Edelgemüseteller Soße Holl. Art dazu Salzkartoffeln (E,G1,M,S,Se)	Kartoffelsalat	
Kaltmenü 8,30 € * mit Dessert	Wurstsalat Radi Radieschen, Gurken Kräuter, zwei Laugen- brötchen (Schw.1,5,4,G1,M,S)	Nordseeteller Pan. Alaska- Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (E,F,G1,M,S,Se)	Bunte Salatplatte dazu ein paniertes Schweineschnitzel (E,G1,M,S)	Sechs Partyfrikadellen Kartoffel u.-Nudelsalat (Schw.5,E,G1,M,S) Hausg.Dessert	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Käsestreifen Ciabatta (Schw.1,E,G1,M,S)		
Salatopt 7,45 € * mit Dessert	Bunte Salatplatte dazu vier Chicken Nuggets (E,G1,M,S)	Griechischer Salat Gyros (Geflügel) Hirtenkäse Tzatziki, Peperoni Ciabatta (2,E,G1,M,Se,S)	Zehn Gemüsebällchen Blattsalat, versch.Salate Dressing, Bröt. (E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei Sahnedr., ein Laugen- bröt.(Schw.1,5,E,G1,M,S) Hausg.Dessert	Bunte Salatplatte Kartoffeltasche mit Frischkäse gefüllt (E,G1,M,S)		
Beilagen- salat 1,65 € *	Rote Bete (4)		Karottensalat (E,G1,M,S)	* Alle Preise beinhalten 7 % Mehrwertsteuer			

Guten Appetit wünscht


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