

Speiseplan vom 20.01. bis 26.01.2025

Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 4

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 9,75 € * mit Dessert	Schnippelbohnen-eintopf "Großmutter Art" mit Fleischwurst Spätzle (Schw.5,E,G1,M)	Fusilli Prosciutto Ital. Nudeln mit Schinken und Pilzen in cremiger Tomatensoße (Schw.E,G1,M)	Salzfleisch auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (Schw.5.,E,M)	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Hackfleisch-tomaten- soße (Schw,E,G1,M) Hausg.Dessert	Gefüllter Paprika mit Hackfleischfüllung Tomatensoße Langkornreis (Schw.G1,M)	Rahmtöpfe Hähnchenbruststreifen ChampignonrahmsöÙe dazu Teigwaren (E,G1,M,S)	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung (Schwein) BratensoÙe, Rotkraut Kartoffelpüree(Schw.5,4,E,G1,M)
Menü 2 9,75 € * mit Dessert	Hähnchenschnitte paniert BratensoÙe Cremespinat Bratkartoffeln (G1,M)	Hähnchenkeule vom Grill RahmsöÙe Kohlrabigemüse Salzkartoffeln (E,G1,M,S)	Paprika-Hähnchen mit Pasta Farfalle mit Hähnchen- bruststreifen in Paprika- tomatensoÙe (E,G1,M)	Fünf Rindercevapcici auf Tomatengemüse dazu Langkornreis (Rind,G1,M) Hausg.Dessert	Hähnchen-Nuggets paniert BratensoÙe Rotkraut Kartoffelpüree (4,E,G1,M)		
Classicmenü 9,45 € *	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw.5,E,G1,M,S)	Hausgemachter Fleischkäse BratensoÙe mit Röstzwiebeln, Spätzle Kartoffelsalat (schw.5,E,G1,M,S)	Paniertes Schweineschnitzel BratensoÙe dazu Käsespätzle mit Röstzwiebeln (1,E,G1,M)	Rindfleischtopf "Stroganoff" cremige SoÙe mit Cham- pignons, Gurkenstreifen Eierhörnle (4,G1,M,E)	Paniertes Alaska-Seelachsfilet SenfsoÙe dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)		
Wahlmenü 9,10 € *	vegetarisch Edelgemüseteller helle SoÙe dazu Salzkartoffeln (E,G1,M,S)	vegetarisch Chili sin Carne Rote Bohnen, Paprika Mais, Zwiebel, Karotten Langkornreis (G1,M)	vegetarisch GrieÙbrot mit warmem Pflaumenkompott (4,E,G1,M)	vegetarisch Kürbiscremesuppe mit Kartoffelwürfel und Karottenstifte Brötchen (E,G1,M,S)	vegetarisch Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Röstzwiebeln (E,2,G1,M,S)	Krautsalat	
Kaltmenü 9,00 € * mit Dessert	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Hähnchengyros, Kraut Tomate, Gurke (E,G1,M,S)	Nordseeteller Pan. Alaska-Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat (F,G1,M,Se,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Fleischkäse Tomate, Gurke (Schw.5,E,G1,M)	Wurstsalat mit Paprikastreifen und Gewürzgurken Brot (Schw4,5,E,G1,M,S)Hausg.Dess	Metzgerfrikadelle Gurke, Senf Kartoffelsalat und Nudelsalat (Schw,E,G1,M,S,Se)		
Salatbuffet 7,90 € * mit Dessert	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu vier Hähnchen- Nuggets (E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei, Blatt- und Rohkostsalat, Dress. Brötchen (Schw.1,5,E,G1,M,S)	Salat "Cheese" Hirtenkäse, mit Käse gefüllte Kartoffeltasche, Blatt- u. Roh- kosts., Dress., Bröt. (1,E,G1,M)	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu drei kleine Frikadellen (Schw,E,G1,M,S)H.De	Salat Nizza Thunfisch, Zwiebel Blatt- u. Rohkostsalat, Brot Balsamicodressing (F,G1,M,S)		
Beilagen-salat 1,85 € *	Karottensalat		Nudelsalat	* Alle Preise beinhalten 7 % Mehrwertsteuer			

Guten Appetit wünscht

DER PARITÄTISCHE
Paritätische Sozialdienste Heilbronn gGmbH

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