



Speiseplan vom 23.05. bis 29.05.2022

Woche 21

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 8,00 € * mit Dessert	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten Spätzle (Schw.5,E,G1,M)	Drei panierte Hähnchenfilets Bratensoße Lauchgemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)	Spaghetti Bolognese Hackfleisch- tomatensoße, grüner Salat (Schw.E,G1,M,S)	Hausgemachter Hackbraten Bratensoße Wirsinggemüse Kartoffelpüree (5,E,G1,M,S)	Schwäbisches Zwiebelhacksteak Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Spätzle (Schw.E,G1,M)	Gemüseintopf "Gärtnerin Art" mit Saitenwurstscheiben dazu Spätzle (5,E,G1,M)	Rinderroulade Bratensoße Blaukraut dazu Kartoffelpüree (Schw.4,E,G1,M,S)
Menü 2 8,00 € * mit Dessert	Seelachsfilet natur Dillsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M)	Schweinerücken- steak Rahmsoße mit grünen Pfefferkörnern Spätzle (E,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel mit Käsefüllung Bratensoße, Rahmspinat Bratkartoffeln (E,G1,M)				
Classicmenü 7,55 € *	Jägerfrikadelle Rahmsoße mit Champignons dazu Spätzle (Schw.E,G1,M)	Rigatoni Speziale Hähnchenbruststreifen in Sahnetomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)	Rostbratwurst vom Grill Bratensoße Rotkraut, Kartoffel- püree (Schw.4,E,G1,M,S)	Rahmtöpfe Hähnchenbrustwürfel Rahmsoße mit Champig- nons dazu Eierteigwaren (E,G1,M)	Paniertes Seelachsfilet Dillsahnesoße dazu Salzkartoffeln (E,F,G1,M)		
Klein&Fein 6,65 € * mit Dessert	Paniertes Schweineschnitzel auf Wirsinggemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)	vegetarisch Gemüseaultasche auf Lauchgemüse Kartoffelpüree (E,G1,M,Se)	vegetarisch Grießbrei mit Früchten Zucker + Zimt (4,E,G1,M)		vegetarisch Edelgemüseteller Sahnesoße Salzkartoffeln (E,G1,M,Se)	Kartoffelsalat	
Wahlmenü 7,25 € *	vegetarisch Paprikagulasch Soße mit Paprika, Mais Kartoffeln, Karotten Zwiebeln, Spätzle (E,G1,M)	Currypfanne Bombay Vier Fleischbällchen Currysoße, Erbsengemüse Langkornreis (Schw.G1,M)	Bayrische Platte eine Rostbratwurst zwei Leberknödel Sauerkraut, Kartoffel- püree (Schw.5,E,G1,M)				
Kaltmenü 7,25 € * mit Dessert	Wurstsalat "Bayrische Art" Gurken- und Käsestreifen 2 Brezeln (Schw.5,4,1,E,G1,M,S)	Bunte Salatplatte dazu ein paniertes Schweineschnitzel (E,G1,M,S)	Nordseeteller Paniertes Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (E,F,G1,M,S,Se)		Bunte Salatplatte dazu ein Fleischküchle (Schw.5,E,G1,M,S)		
Salatopf 6,80 € * mit Dessert	Bunte Salatplatte dazu vier Chicken Nuggets (E,G1,M,S,Se)	Griech.Bauernsalat vier Hackfleischröllchen Oliven, Peperoni, Tzatzikidr. ein Bröt. (Rind,E,G1,M,S)	Bunte Salatplatte dazu zwei panierte Hähnchenfilets (E,G1,M,S)				
Beilagen- salat 1,25 € *	Gurkensalat (S)		Kraut- Mais- Salat				

* Alle Preise beinhalten 7 % Mehrwertsteuer

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

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!