





Speiseplan vom 27.06. bis 03.07.2022

Woche

26

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 8,50 € * mit Dessert	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten Spätzle (Schw.5,E,G1,M,S)	Hausgemachtes Fleischküchle Bratensoße Rotkraut, Kartoffel- püree (Schw.4,5,E,G1,M,S)	Spaghetti Bolognese Hackfleisch- tomatensoße, grüner Salat (Schw.E,G1,M,S) Hausg. Dessert	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Kohlrabi Kartoffelpüree (E,G1,M)	Drei schwäbische Maultaschen in Zwiebelsoße dazu Spätzle (Schw.E,G1,M,Se,S)	Pfannenfrikadelle Bratensoße Wirsinggemüse Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M)	Hähnchenkeule vom Grill Rahmsoße dazu Maccronelli (E,G1,M,S)
Menü 2 8,50 € * mit Dessert	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Lauchgemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)	Rahmtöpfele Hähnchenbruststreifen cremige Soße mit Champignons Stricklinudeln (E,G1,M,S)	Schweinebraten Bratensoße Bayrischkraut Semmelknödel (E,G1,M) Hausg. Dessert	Hackbraten "Hausfrauen Art" Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Maccronelli (Schw.5,E,G1,M,S)	Seelachsschnitte natur Dillsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M)		
Classicmenü 8,25 € *	Siedfleischtopf "Allgäuer Art" Sahnemeerrettichsoße mit Gemüse Salzkartoffeln (Rind,G1,M)	Rigatoni Bolognese Hackfleisch- tomatensoße, grüner Salat (Schw.E,G1,M,S)	Seelachs natur Dillsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M)	Currypfanne Hackfleischbällchen in Kokos- Curry- Soße (scharf) Gemüse Langkornreis (G1,M)	Leberknödel auf Sauerkraut Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M,S)		
Klein&Fein 7,15 € * mit Dessert	Geb. Fleischkäse Bratensoße Röstzwiebeln Spätzle (Schw.5,E,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel Rahmkarotten Kartoffelpüree (E,G1,M)	vegetarisch Drei Semmelknödel dazu eine Spinatsahne- soße (E,G1,M,S) Hausg. Dessert	vegetarisch Kartoffelsuppe mit Karottenstreifen ein Brötchen (E,G1,M,S,Se)	vegetarisch Edelgemüseteller in Sahnesoße Salzkartoffeln (E,G1,M,S)	Kartoffelsalat	
Wahlmenü 7,90 € *	vegetarisch Champignonragout Rahmsoße mit frischen Champignons Tagliatelle (E,G1,M,S)	vegan Falafelbällchen dazu Tomatengemüse Langkornreis	Drei panierte Hähnchenfilets Bratensoße Rahmspinat Bratkartoffeln (E,G1,M,S)	Geschnetzelte Schweineleber Apfelrahmsoße Kartoffelpüree (4,E,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Wirsinggemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)	  	
Kaltmenü 7,80 € * mit Dessert	Wurstsalat "Holsteiner Art" mit Gurkenstreifen zwei Brezeln (Schw.4,5,G1,M,S)	Bunte Salatplatte dazu ein paniertes Schweineschnitzel (E,G1,M,S)	Zwei Pfannenfrikadellen Kartoffel u. Nudelsalat (Schw.5,E,G1,M,Se,S) Hausg. Dessert	Nordseeteller Paniertes Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (E,F,G1,M,S,Se)	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Käsestreifen Ciabatta (Schw.1,5,G1,M,S)		
Salatopf 7,20 € * mit Dessert	Bunte Salatplatte dazu vier Chicken Nuggets (E,G1,M,S,Se)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei Sahnedressing, eine Brezel (Schw.1,5,E,G1,M,S)	Salat Hawaii Hähnchenbruststreifen Ananas, Hausdressing Bröt. (4,E,G1,M,S) Hausg. Dessert	Griech. Bauernsalat Vier Rindfleischröllchen Oliven, Peperoni, Tzatzikidr. ein Brötchen (5,E,G1,M,S)	Bunte Salatplatte dazu ein paniertes Schweineschnitzel (E,G1,M,S)		
Beilagen- salat 1,50 € *	Karottensalat (E,G1,M,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!