

Speiseplan vom 20.05. bis 26.05.2024

Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 21

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 9,45 € * mit Dessert	Drei Pfannenfrikadellen Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)	Schwäbische Linzen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw.5,E,G1,M,S)	Rotes Thai Curry Hähnchenbruststreifen Kokos- Curry Gemüesoße (scharf) Langkornreis (G1,M,)Haus.Des	Rostbratwurst vom Grill "Winzer Art" Zwiebelsoße dazu Bratkartoffeln (E,G1,M,S)	Puten- Zwiebel-Pfanne "Gyros Art" (pikant) dazu Tomatenreis (E,G1,M)	Fleischkühle Bratensoße Bayrischkraut dazu Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)	Sauerbratentopf Rindfleischwürfel cremige Soße dazu Spätzle (E,G1,M,S)
Menü 2 9,45 € * mit Dessert		Panierte Hähnchenschnitte (pikant) Bratensoße Lauchgemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)	Spaghetti Bolognese Hackfleisch- tomatensoße (E,G1,M) Hausg.Dessert	Puten- Paprika-gulasch Pute mit Paprika, Tomate Zwiebel, Kartoffelwürfel Mais dazu Spätzle (E,G1,M)	Paniertes Alaska-Seelachsfilet Dillsahnesoße dazu Salzkartoffel (F,G1,M)		
Classicmenü 9,15 € *	Hähnchenkeule vom Grill Rahmsoße dazu Eierteigwaren (E,G1,M,S)	Farfalle "Mailänder Art" Hähnchenbruststreifen in Tomatensoße Farfalle (E,G1,M)	Deftige Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)	Siedfleischtopf Rindfleischwürfel Meerrettichsahnesoße mit Gemüeswürfel Salzkartoffeln (Rind,G1,M,S)	Hackbraten Bratensoße Cremespinat dazu Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)		
Wahlmenü 8,80 € *		vegetarisch Schwäbische Lasagne vier Gemüsemaultaschen in Tomatensoße mit Käse bestreut (1,E,G1,M,Se)	vegetarisch Kartoffelsuppe "Großmutter Art" mit Karottenstifte Brötchen (E,G1,M,Se)	vegetarisch Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Röstzwiebel (E,G1,M)	vegetarisch Edelgemüseteller Sahnesoße dazu Salzkartoffeln (E,G1,M,Se,S)	Kartoffelsalat	<p>Guten Appetit wünscht</p>  <p>Pflege- und Sozialdienste GmbH Heilbronn</p> 
Kaltmenü 8,70 € * mit Dessert		Russische Eier 3/2 Eier auf Fleischsalat Brötchen (Schw.5,4E,G1,M,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Hähnchengyros, Kraut Tomate, (E,G1,M,Se) Haus.Des	Nordseeteller Pan.Alaska-Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat (F,G1,M,Se,S)	Paniertes Schweineschnitzel dazu Kartoffelsalat (E,G1,M,Se,S)		
Salatbuffet 7,70 € * mit Dessert		Bunte Salatplatte versch.Rohkostsalate dazu ein pan.Schweine- schnittel (E,G1,M,Se,S)	Salat Caesar vier Hähnchenfilets Pfersich,Blattsalat,Dres- sing,Bröt(4,E,G1,M,S) Haus.Dess	Bunte Salatplatte versch.Rohkostsalate dazu eine pan.Hähnchen- schnittel(pikant) (E,G1,M,Se,S)	Griechischer Salat Gyros(Geflügel) Hirtenkäse Tzatzikidressing,Peperoni Brötchen (2,E,G1,M,Se,S)		
Beilagen- salat 1,75 € *			Schwedensalat				

* Alle Preise beinhalten 7 % Mehrwertsteuer

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