

Speiseplan vom 29.07. bis 04.08.2024

Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 31

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 9,45 € * mit Dessert	Schinkennudeln Maccaroni und Schinken mit Ei gebacken Tomatensoße (E,Schw.G1,M,S)	Farfalle Bolognese Farfalle mit Hackfleischtomatensoße (Schw.E,G1,M)	Rotes Thai Curry drei Hähnchenfilets Kokos-Curry-Soße (scharf) mit Gemüse Langkornreis (G1,M)	Rindfleischtopf "Stroganoff Art" cremige Soße mit Champignons, Gurkenstreifen Stricklinudeln (4,G1,M)	Paniertes Alaska-Seelachsfilet Senfsoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S) Hausg.Dessert	Rostbratwurst vom Grill Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M)	Schweineschnitzel natur "Winzer Art" Bratensoße mit ged.Zwiebel Spätzle (E,G1,M)
Menü 2 9,45 € * mit Dessert	Bifteki mit Käse gefüllte Hackfleischrolle auf Balkangemüse Langkornreis (Schw.2,E,G,M)	Panierte Jägerschnitte Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree (Schw.4,E,G1,M)	Rostbratwurst vom Grill auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M)	Zwei panierte Hähnchenfilets Bratensoße Lauchgemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)	Schwäbisches Zwiebelhacksteak Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Spätzle (Schw.E,G1,M)Hausg.Des		
Classicmenü 9,15 € *	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw.5,E,G1,M,S)	Schlemmerpfanne Geflügelfleischbällchen Rahmsoße Eierhörnle (E,G1,M,S)	Hausgemachter Fleischkäse Bratensoße mit Röstzwiebeln dazu Spätzle Kartoffelsalat (Schw.5,E,G1,M,S)	Chili con Carne Hackfleisch, Tomate rote Bohnen, Paprika Mais und Zwiebel Langkornreis (Schw.G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Wirsinggemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)		
Wahlmenü 8,80 € *	vegetarisch Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (1,E,G1,M,S)	vegetarisch Paella spanische Reispfanne mit Gemüse	vegetarisch Paprikagulasch Tomatensoße mit Zwiebeln Mais, Paprika, Kartoffeln dazu Spätzle (E,G1,M)	vegetarisch Drei Pfannkuchen dazu warmes Apfelmus (4,E,G1,M)	vegetarisch Edelgemüseteller in heller Sauce dazu Salzkartoffeln (E,G1,M,S,Se)	Kartoffelsalat Guten Appetit wünscht  Pflege- und Sozialdienste GmbH Heilbronn 	
Kaltmenü 8,70 € * mit Dessert	Wurstsalat "Holsteiner Art" mit Gurkenstreifen Zwei Bröt. (Schw.4,5,E,G1,M,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit drei pan. Hähnchenfilets Tomate, Gurke (E,G1,M,S)	Nordseeteller Pan. Alaska-Seelachsfilet Remoulade und Kartoffelsalat (F,E,G1,M,Se,S)	Eine große Scheibe hausg. Fleischkäse Senf, Gurke, Kartoffel- u. Nudelsalat (Schw.4,5,E,G1,M,S,Se)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit pan. Jägerschnitte Tomate, (F,E,G1,M,S)Hausg.Des		
Salattopf 7,70 € * mit Dessert	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu eine Pfannenfrikadelle (Schw.E,G1,M,S)	Griech. Bauernsalat gefüllte Hackfleischrolle Tzatzikidr., Blatt- u. Rohkostsalat, Brötch. (Schw.2,E,G1,M,S)	Salat Hawaii vier gebr. Hähnchenfilets Ananas, Blatt- u. Rohkostsalat Dressing, Bröt. (4,E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei, Blatt- und Rohkostsalat, Dressing, Bröt. (Schw.1,5,E,G1,M,S)	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate eine mit Käse gef.Kartoffeltasche (2,E,G1,M,S)Hausg.Dessert		
Beilagensalat 1,75 € *	Gurkensalat		Karottensalat	* Alle Preise beinhalten 7 % Mehrwertsteuer			

Guten Appetit wünscht

DER PARITÄTISCHE
Pflege- und Sozialdienste GmbH Heilbronn



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Süßungsmittel; 5=mit Phosphat; 6=geschwärtzt; 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