

# Speiseplan vom 06.05. bis 12.05.2024

Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 19

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
<b>Menü 1</b> 9,45 € * mit Dessert	<b>Paniertes Putenschnitzel</b> Bratensoße Lauch- Karottengemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)	<b>Spaghetti Bolognese</b> Hackfleisch- tomatensoße (E,G1,M)	<b>Hackbraten</b> Bratensoße Wirsinggemüse dazu Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M) Hausg.Dessert	<b>Jägerpfanne</b> Hähnchenbruststreifen Rahmsoße mit Champignons Spätzle (E,G1,M,S)	<b>Paniertes Alaska-Seelachsfilet</b> Dillsahnesoße dazu Salzkartoffel (F,G1,M,S)	<b>Gemüseintopf</b> "Gärtnerin Art" mit Wursteinlage dazu Spätzle (E,G1,M)	<b>Kohlroulade</b> Hackfleischfüllung Rahmsoße dazu Kartoffel- püree (Schw.E,G1,M,S)
<b>Menü 2</b> 9,45 € * mit Dessert	Schwäbische <b>Linzen und Spätzle</b> ein Paar Saiten (Schw.5,E,G1,M,S)	<b>Rostbratwurst vom Grill</b> auf Sauerkraut dazu Kartoffel- püree (Schw.5,E,G1,M)	<b>Panierte Hähnchenschnitte</b> (scharf) Bratensoße Spinat, Brat- kartoffel (G1,M) Hausg. Dessert				
<b>Classicmenü</b> 9,15 € *	<b>Chili con Carne</b> Hackfleisch Rote Bohnen, Paprika Mais, Zwiebel Langkornreis (Schw.G1,M)	<b>Fleischkühle</b> Bratensoße Rotkraut dazu Kartoffel- püree (Schw.4,E,G1,M)	<b>Hähnchenbrust- streifen</b> "Mailänder Art" Sahnetomatensoße Farfalle (E,G1,M)	<b>Schweinebraten</b> Bratensoße Rosenkohl dazu Kartoffelpüree (E,G1,M)	<b>Filetpfanne</b> fünf Hähnchenfilets Rahmsoße dazu Eierhörnle (E,G1,M,S)	<b>Pfannenrikadelle</b> Bratensoße Bayrischkraut dazu Kartoffel- püree (Schw.5,E,G1,M)	<b>Rindergulasch "Hausfrauen Art"</b> Bratensoße mit gedämpften Zwiebel Eierteigwaren (E,G1,M)
<b>Wahlmenü</b> 8,80 € *	vegetarisch <b>Zwei Gemüsemaultaschen</b> Lauch- Karottengemüse Kartoffelpüree (E,G1,M,Se)	vegetarisch <b>Süßer Reis mit Früchten</b> Zucker und Zimt (4,E,G1,M)	vegetarisch <b>Erbseintopf</b> Kartoffel und Karottenwürfel Brötchen (E,G1,M,S)		vegetarisch <b>Edelgemüseteller</b> in Sahnesoße dazu Salzkartoffel (E,G1,M,S,Se)	<b>Kartoffelsalat</b>	
<b>Kaltmenü</b> 8,70 € * mit Dessert	<b>Belegtes Ciabatta</b> Ciabatta belegt mit Hähnchengyros, Kraut Tomate, Gurke (E,G1,M,Se)	<b>Nordseeteller</b> Pan.Alaska-Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat (F,E,G1,M,Se,S)	<b>Wurstsalat "Holsteiner Art"</b> mit Gurkenstreifen Bröt. (Schw.4,5,E,G1,M,S) Haus.Des				
<b>Salatbuffet</b> 7,70 € * mit Dessert	<b>Bunte Salatplatte</b> versch. Rohkostsalate dazu zwei panierte Hähnchenfilets (E,G1,M,S)	<b>Chef Salat</b> Schinken,Käse,Ei,Blatt- und Rohkostsalate,Dres- sing,Bröt. (Schw.1,5,E,G1,M,S)	<b>Griechischer Salat</b> Gyros (Geflügel), Hirtenkäse Tzatzikidressing, Peperoni Bröt. (2,E,G1,M,S) Haus.Dessert		<b>Bunte Salatplatte</b> versch.Rohkostsalate dazu ein pan.Schweine- schnitzel (E,G1,M,S)		
<b>Beilagen- salat</b> 1,75 € *	<b>Gurkensalat (S)</b>		<b>Kraut- Mais- Salat</b>	* Alle Preise beinhalten 7 % Mehrwertsteuer			

Guten Appetit wünscht

  
Pflege- und Sozialdienste GmbH Heilbronn



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](http://www.paritaet-hn.de)