

Speiseplan vom 22.08. bis 28.08.2022

Woche

34

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 8,50 € * mit Dessert	Currypfanne Bombay fünf Fleischbällchen Currygemüesoße Langkornreis (Schw.5,E,G1,M,S)	Sahnegeschnetztes Hähnchenbrustwürfel cremige Soße mit Champignons Stricklinudeln (E,G1,M,S)	Geschnetzte Schweineleber "Tiroler Art" Bratensoße, ged. Zwiebel Kartoffelpüree (E,G1,M)	Rindfleischtopf "Ungarische Art" Paprika, Zwiebel, Mais dazu Macaronelli (E,G1,M) Hausg.Dessert	Panierte Kabeljauschnitte Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)	Schlemmerpfanne "Gärtnerin Art" Hähnchenbrustwürfel auf buntem Gemüse Spätzle (E,G1,M)	Schweinebraten Bratensoße Rosenkohl dazu Kartoffelpüree (E,G1,M)
Menü 2 8,50 € * mit Dessert	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten Spätzle (Schw.5,E,G1,M,S)	Drei kleine panierte Schweineschnitzel Bratensoße Rahmspinat Bratkartoffeln (G1,M)	Penne Bolognese Hackfleisch- tomatensoße, grüner Salat (Schw.5,E,G1,M,S)	Hausgemachtes Fleischkühle Bratensoße Rotkraut, Kartoffel- püree(Schw.4,E,G1,M)Hausg.Dessert	Schweinerückensteak "Winzer Art" Zwiebelsoße dazu Spätzle (E,G1,M)		
Classicmenü 8,25 € *	Siedfleischtopf "Allgäuer Art" Sahnemeerrettichsoße mit Gemüse Salzkartoffeln (Rind,G1,M)	Schwäbische Spezialität Saure Schweinenierle Rahmsauce Spätzle (E,G1,M,S)	Pfannenfrikadelle Bratensoße Lauchgemüse Kartoffelpüree (Schw.1,5,E,G1,M)	Rotes Thai Curry Hähnchenbrustwürfel in Kokos- Curry- Soße (scharf) Gemüse Langkornreis (G1,M)	Gebackener Fleischkäse Bratensoße mit Röst- zwiebeln, Spätzle Kartoffelsalat (Schw.5,E,G1,M,S)		
Wahlmenü 7,90 € *	vegetarisch Chili sin Carne Rote Bohnen, Paprika Zwiebeln, Mais Langkornreis (G1,M)	vegetarisch Paprikagulasch Schaschliksoße, Mais Zwiebel, Kartoffel, Karotten Karotten, Spätzle (E,G1,M)	vegetarisch Drei Pfannkuchen dazu warmes Apfel- Bananemus (4,E,G1,M)	vegetarisch Maccaroni mit Ei gebacken Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)	vegan Falafel dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln (G1)	Kartoffelsalat Guten Appetit wünscht 	
Kaltmenü 7,80 € * mit Dessert	Wurstsalat "Holsteiner Art" mit Gurkenstreifen zwei Brezeln (Schw.4,5,G1,M,S)	Nordseeteller Pan. Alaska- Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (E,F,G1,M,S,Se)	Bunte Salatplatte dazu ein paniertes Schweineschnitzel (E,G1,M,S)	Hausgemachter Erdbeerquark dazu Fruchtsalat (4,M) Hausg.Dessert	Vier kleine Pfannenfrikadellen Senf, Gurke, Kartoffel- Nudelsalat (Schw.5,E,G1,M,S)		
Salatbuff 7,20 € * mit Dessert	Bunte Salatplatte dazu ein paniertes Schweineschnitzel (E,G1,M,S)	Griechischer Salat Gyros (Geflügel) Hirtenkäse Peperoni,Tzatzikidressing Ciabatta (E,G1,M,S,Se)	Salat Caesar Hähnchenbruststreifen Pfersich, Sahnedressing ein Brötchen (4,E,G1,M)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei Sahnedressing,Brezel (Schw.1,5,E,G1,M,S)Hausg.Dessert	Bunte Salatplatte dazu vier Chicken Nuggets (E,G1,M,S)		
Beilagen- salat 1,50 € *	Gurkensalat (S)		Tomatensalat (E,G1,M,S)	* 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!