

Speiseplan vom 11.03. bis 17.03.2024

Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 11

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 9,45 € * mit Dessert	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw.5,E,G1,M,S)	Deftige Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffel- püree (Schw.5,E,G1,M)Hausg.Sessert	Spaghetti Bolognese Hackfleisch- tomatensoße (Schw.E,G1,M)	Schweinebraten Bratensoße Bayrischkraut dazu Semmelknödel (E,G1,M)	Rahmtöpfe Hähnchenbruststreifen Rahmsoße mit Champignons Eierhörnle (E,G1,M,S)	Pfannenfrikadelle Bratensoße Winterwirsing dazu Kartoffel- püree (Schw.E,G1,M)	Rinderroulade gef.mit Gurke und Zwiebel Bratensoße Blaukraut, Kartoffel- püree (Schw.4,E,G1,M)
Menü 2 9,45 € * mit Dessert	Panierte Hähnchenfilets Bratensoße Cremespinat Bratkartoffeln (G1,M)	Hähnchenkeule vom Grill Rahmsoße dazu Maccronelli (E,G1,M,S) Hausg.Dessert	Currywurst Rostbratwurst Currywurstsoße Erbsengemüse Langkornreis (Schw.5,G1,M)	Schaschlikpfanne Hähnchenbruststreifen Schaschliksoße mit Paprika, Zwiebel Spätzle (E,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree (4,E,G1,M)		
Classicmenü 9,15 € *	Chili con Carne Hackfleisch Mais, Paprika Rote Bohnen, Zwiebel Langkornreis (Schw.G1,M)	Allgäuer Siedfleischtopf Meerrettichsahnesoße mit Gemüsestreifen,Salz- kartoffeln (Rind,G1,M,S)Haus.Dess	Panierte Hähnchenschnitte Bratensoße Blumenkohlcreme Kartoffelpüree (E,G1,M)	Rindfleischtopf "Stroganoff Art" cremige Soße mit Cham- pignons, Gurkenstreifen Knöpfe- Spätzle (4,E,G1,M)	Paniertes Alaska-Seelachsfilet Dillsahnsoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)		
Wahlmenü 8,80 € *	vegetarisch Drei Pfannkuchen dazu warmes Apfelmus (4,E,G1,M)	vegetarisch Mango Curry Süß-scharfe rote Mango- Kokos-Curry-Soße mit Gemüse, Reis(4,G1,M)Haus.Des	vegetarisch Kartoffelsuppe "Großmutter Art" mit Karottenstifte Brötchen (E,G1,M)	vegetarisch Schwäbische Lasagne 4 Gemüseaultaschen in Tomatensahnesoße mit Käse bestreut (E,G1,M)	vegetarisch Paella Spanische Reispfanne mit Gemüse (G1,M)	Kartoffelsalat Guten Appetit wünscht 	
Kaltmenü 8,70 € * mit Dessert	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit panierten Hähnchenfilets Tomate, Gurke (E,G1,M,S)	Wurstsalat mit Paprikastreifen Brötchen (Schw.5,E,G1,M)Hausg.Dessert	Nordseeteller Pan.Alaska-Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat (F,G1,M,Se,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Hähnchengyros, Kraut Tomate, Gurke (E,G1,M,Se)	Fünf Pfannenfrikadellen Senf, Gurke, Kartoffel u.- Nudelsalat (Schw.E,G1,M,S,Se)		
Salatopf 7,70 € * mit Dessert	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu ein pan.Schweine- schnitzel (E,G1,M,S)	Griechischer Salat Gyros (Geflügel) Hirtenkäse Tzatzikidres.,Peperoni ein Bröt. (E,G1,M,Se)Hausg.Dess	Caesar Salat Hähnchenfilets Pfersich, Sahnedressing Brötchen (4,E,G1,M,S)	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu zwei panierte Hähnchenfilets (E,G1,M,S)	Nizza Salat Thunfisch, Zwiebel Balsamicodressing ein Brötchen (F,G1,M)		
Belegensalat 1,75 €	Nudelsalat (E,G1,M,S)		Karottensalat (E,G1,M,S)	* 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=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