




# Speiseplan vom 08.06. bis 14.06.2020

Woche 24

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 7,90 € * mit Dessert	<b>Rinderhamburger vom Grill</b> Bratensoße mit Paprikaflocken Langkornreis (G1,M)	<b>Rahmtöpfe</b> Hähnchenbrustfiletstreifen Rahmsoße mit Champignons Stricklinudeln (E,G1,M)	<b>Nürnberger Platte</b> Vier Rostbratwürstle auf Sauerkraut, Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M)	<b>Fünf kleine Frikadellen "Fürsterin Art"</b> Bratensoße mit Champignons Spätzle (Schw.E,G1,M)	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)	<b>Hausgemachtes Fleischküchle</b> Bratensoße Rotkraut, Kartoffelpüree (Schw.5,4,E,G1,M)	<b>Jägerpfanne</b> Filetstreifen von der Hähnchenbrust Bratensoße mit Champignons Spätzle (E,G1,M)
Menü 2 7,90 € * mit Dessert	Schwäbische <b>Linsen und Spätzle</b> ein Paar Saiten Spätzle (Schw.5,E,G1,M)	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> Bratensoße Wirsinggemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)	<b>Spaghetti Bolognese</b> Hackfleisch-tomatensoße grüner Salat (Schw.E,G1,M,S)				
Diabetiker 7,45 € *	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> Bratensoße Rahmspinat Salzkartoffeln (Schw,G1,M)	<b>Gebackener Fleischkäse</b> Bratensoße mit Röstzwiebeln Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M)	<b>Schnippelbohneintopf "Großmutter Art"</b> mit Saitenwurstscheiben dazu Spätzle (Schw.5,E,G1,M)	<b>Schweinelendenbraten gefüllt</b> Bratensoße Bayrischkraut Kartoffelknödel (Schw.E,G1,M)	<b>Winzerhacksteak</b> Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln dazu geschabte Spätzle (Schw.E,G1,M)	<b>Mailänder Platte</b> Fleischbällchen, Hackröllchen mit Käse gefüllt Tomatensoße, Schmetterlingsnudeln (Schw.2,E,G1,M)	<b>Spargelmenü Cordon Bleu</b> Spargelstücke in Soße Holl.Art, Salzkartoffeln (Schw.1,5,E,G1,M,Se)
Klein&Fein 6,55 € * mit Dessert	<b>Polpette al Sugo di Pomodoro</b> feine Hausg. Fleischklößchen, Tomatensoße, Farfalle (Schw.5,E,G1,M)	<b>Hausgemachter Hackbraten</b> Bratensoße Spätzle (Schw.5,E,G1,M)	vegetarisch <b>Drei Semmelknödel</b> dazu eine Spinat-sahnesoße (E,G1,M)		vegetarisch <b>Spargelstücke in Soße Holl. Art</b> Salzkartoffeln (E,G1,M,Se)	<b>Guten Appetit wünscht</b> 	
Tagesmenü 7,15 € *	vegetarisch <b>Tagliatelle Funghi</b> frische Champignons in Rahmsahnesoße grüner Salat (E,G1,M,S)	vegetarisch <b>Germknödel mit Kirschfüllung</b> dazu warme Vanillesoße (E,G1,M,4)	<b>Jägerschnitzel</b> Pan. Schweineschnitzel Bratensoße mit Champignons gesch. Spätzle (E,G1,M)				
Kaltmenü 7,15 € * mit Dessert	<b>Wurstsalat "Straßburger Art"</b> mit Käsestreifen Ciabatta (Schw.5,1,E,G1,M,S)	<b>Nordseeteller</b> Paniertes Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (E,F,G1,M,S)	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)				
Salattopf 6,70 € * mit Dessert	<b>Panierte Hähnchenschnitte</b> auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	<b>Griech. Bauernsalat</b> fünf Bifteki, Peperoni Oliven, Tzatzikidressing Brötchen (Schw.2,E,G1,M,S)	<b>Chef Salat</b> Schinken, Käse, Ei Sahnedressing ein Brötchen (Schw.1,5,E,G1,M,S)		<b>Hackfleischrolle</b> mit Käsefüllung auf bunter Salatplatte (Schw.2,E,G1,M,S)		
Beilagen-salat 1,25 € *	<b>Gurkensalat</b> (S)		<b>Nudelsalat</b> (E,G1,M,S)				

\* 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!**

Kostenloses Service-Telefon: 0800 – 40 50 200 (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)