

Speiseplan vom 09.12. bis 15.12.2019

Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 50

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 7,50 € mit Dessert	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten gesch. Spätzle (Schw,5,E,G1,M)	Goldbarschilet "natur" Sahnesoße mit Gemüsestreifen Salzkartoffeln (F,G1,M)	Ofenfrischer Fleischkäse Bratensoße mit Röstzwiebeln, Spätzle Kartoffelsalat (Schw,5,E,G1,M)	Pfannenfrikadelle Bratensoße Wirsinggemüse Kartoffelpüree (Schw,5,E,G1,M)	Gefüllter Schweinebraten hausgemachte Bratensoße Maccronelli (E,G1,M)	Metzgerfrikadelle Bratensoße Rosenkohl Kartoffelpüree (Schw,5,E,G1,M)	Sauerbratentopf cremige Soße Maccronelli (Rind,E,G1,M)
Menü 2 7,50 € mit Dessert	Currypfanne "Bombay" Fünf Hackfleischbällchen in Curryfrüchtesoße Langkornreis (Schw,4,G1,M)	Spaghetti "Bolognese" Hackfleisch-tomatensoße grüner Salat (Schw,E,G1,M,S)	Vier Rostbratwürste auf Sauerkraut Kartoffelpüree (Schw,5,E,G1,M)	Sahnegeschnetzeltes Streifen von der Hähnchenbrust cremige Soße mit frischen Champignons Stricklinudeln (E,G1,M)	Paniertes Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)		
Diabetiker 7,10 €	Schweinefilet ein Maultäschle Rahmsoße geschabte Spätzle (E,G1,M)	Hausgemachtes Fleischküchle Bratensoße Scheibenmöhrrchen Püree (Schw,5,E,G1,M)	Hähnchenfiletstreifen in Sahnematatenssoße mit Tomatenstücken Rohrnudeln grüner Salat (E,G1,M,S)	Wirsing-eintopf mit Wursteinlage dazu Spätzle (Schw,5,E,G1,M)	Rostbratwurst "vom Grill" Bratensoße Blaukraut Kartoffelpüree (Schw,5,E,G1,M)		
Klein&Fein 6,20 € mit Dessert	Fünf Chikken Nuggets Würfelkarotten Kartoffelpüree (E,G1,M)	vegetarisch Paella spanische Reispfanne mit Gemüse	Paniertes Schweineschnitzel Lauchgemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)	vege Kartoffelsuppe "Großmutter Art" mit Karottenstiften ein Brötch.(E,G1,M)	vegetarisch Edelgemüseteller in Soße Holl. Art Salzkartoffeln (G1,M)	Kartoffelsalat	
Tagesmenü 6,80 €	vegetarisch Maccaroni mit Ei gebacken Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Eierhörnle (E,G1,M)	vegetarisch Drei Pfannkuchen dazu warmes Apfelmus (4,E,G1,M)	Hackfleischrolle "Mailänder Art" Tomatensahnesoße mit Tomatenstücken, Schmetterlingsnudeln (Schw,E,G1,M)	Eine kleine Schweinehaxe Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree (E,G1,M)		
Kaltmenü 6,80 € mit Dessert	Wurstsalat "Holsteiner Art" mit Gurkenstreifen Bauernweck (Schw,4,5,E,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Nordseeteller Pan. Seelachsfilet Remoulade. garniert Kartoffelsalat (F,G1,M,S)	Eine große Scheibe Fleischkäse Gurke, Senf, Kartoffel-Nudelsalat (Schw,5,E,G1,M,S)	Wurstsalat "Straßburger Art" mit Käsestreifen Ciabattabrot (1,5,E,G1,M,S)		
Salatopf 6,40 € mit Dessert	Salat satt Pan. Hähnchenschnitte auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Griechischer Bauernsalat Fünf Bifteki, Peperoni Oliven, Tzatzikidressing ein Brötch. (Schw,E,G1,M,S)	Chef-Salat Schinken, Käse, Ei Sahnedressing ein Brötch. (Schw,1,5,E,G1,M,S)	Nordseesalat "Sylt" Fünf Garnelen, Ananas Blatts., Cocktaildressing ein Brötch. (4,F,G1,M,S)	Fünf Chikken Nuggets auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)		
Beilagensalat 1,20 €	Gurkensalat		Tomatensalat				

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!

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