

Speiseplan vom 12.11. bis 18.11.2018

Woche 46

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 7,40 € mit Dessert	Hackfleischbällchen "Mailänder Art" Tomatensoße Langkornreis (Schw,G1,M)	Rahmtöpfe Hähnchenbruststreifen Champignonrahmsoße Eierhörnle Schwedensalat (E,G1,M,S)	Gyroshackbraten Griechische Art (Schwein) Bratensoße Bohngemüse Salzkartoffeln (G1,M)	Pasta Pasta Pasta Penne Bolognese Hackfleisch-tomatensoße (Schwein) grüner Salat (E,G1,M,S)	Paniertes Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)	Hausgemachtes Fleischkühle (Schwein) Bratensoße Poreegemüse in Rahm Kartoffelpüree (5,G1,M)	Schlemmerpfanne Kräuterhackfleischbällchen (Schwein) in Rahmsoße gesch. Spätzle (E,G1,M)
Menü 2 7,40 € mit Dessert	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schwein) gesch. Spätzle (5,E,G1,M)	Seelachsfilet natur Dillsahnesoße mit Kräutern Salzkartoffeln (F,G1,M)	Winzergulasch Schweinegeschnetzeltes Rotweinssoße mit gedämpften Zwiebeln Bandnudeln (A,E,G1,M)	Panierte Hähnchenschnitte Bratensoße Lauchcreme Kartoffelpüree (G1,M)	Schweinelenden-medailleurs in Rahmsoße mit grünen Pfefferkörner Macronelli (E,G1,M)		
Diabetiker 7,00 €	Rahmfrikadelle (Schwein) cremige Soße Spätzle Kartoffelsalat (5,E,G1,M,S)	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung Gurkenstreifen, Rauchfleischwürfeln, Rotkraut Kartoffelpüree (4,E,G1,M,S)	Fischfilet natur Sahnetomatensoße mit Tomatenwürfeln Farfallennudeln grüner Salat (E,F,G1,M,S)	Schweinebraten Hausgemachte Soße Bandnudeln Kartoffelsalat (E,G1,M)	Siedfleischtopf Rindfleischblättchen Sahnemeerrettichsoße mit Gemüsestreifen Petersilienkartoffeln (G1,M)		
Klein&Fein 6,10 € mit Dessert	Paniertes Schweineschnitzel Wirsinggemüse Kartoffelpüree (G1,M)	vegetarisch Süßer Reis mit Früchten, bestreut Zucker und Zimt (4,G1,M)	vegetarisch Gemüse Eintopf mit Spätzle-Kartoffeleinlage ein Brötchen (E,G1,M)	vegetarisch Gemüse maultasche Lauchgemüse Kartoffelpüree (E,G1,M,S,Se)	Rindergeschnetzeltes "Kebab Art" Grillssoße Langkornreis (G1,M)	Kartoffelsalat	
Tagesmenü 6,70 €	vegetarisch Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln bestreut feine Käsesoße grüner Salat (E,G1,M,S)	Vier Schwäbische Maultaschen in der Brühe abgeschmelzt, ein Brötchen (Schw,E,G1,M,S,Se)	Geschnetzelte Schweineleber Apfelrahmsoße Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln (4,G1,M)	Hähnchenfilet-medailleurs in Curryfrüchtesoße Langkornreis (4,G1,M)	vegetarisch Spaghetti Funghi frische Champignons in Rahmsahnesoße grüner Salat (E,G1,M,S)	<p>Guten Appetit wünscht</p>  	
Kaltmenü 6,70 € mit Dessert	Geflügelsalat Hawaii 3/2 Eier, Mandarinen zwei Brötchen (4,G1,M)	Wurstsalat mit Käsestreifen Bauernweck (Schw,1,5,G1,M,S)	Panierte Hähnchenschnitte auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Nordseeteller Paniertes Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (E,F,G1,M,S,Se)	Wurstsalat "Bayrische Art" Käse- Gurkenstreifen Bauernweck (Schw,1,4,5,G1,M,S)		
Salatopf 6,30 € mit Dessert	Fünf Chiken Nuggets auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei Sahnedressing, ein Brötchen (Schw,1,5,G1,M,S)	Mexico Salat Fünf Chiken Wings Barbecuesoße, Blattsalate ein Brötchen (E,G1,M,S)	Salat Nizza Thunfisch, Ei, Zwiebeln Balsamicodressing ein Brötchen (E,F,G1,M)	Pan. Schnitzeltasche mit Käse+Röstzwiebeln gefüllt, auf bunter Salatplatte (Schw,1,E,G1,M,S)		
Beilagen-salat 1,20 €	Gurkensalat (S)		Krautsalat mit Mais				

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