


Speiseplan vom 16.12. bis 22.12.2019

Woche 51

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 7,50 € mit Dessert	Schaschlikpfanne Hähnchenbruststreifen Mais, Paprika, Zwiebeln, Bohnen, Karotten Langkornreis (G1, M)	Jägerschnitzel Pan. Schweineschnitzel Bratensoße mit Champignons gesch. Spätzle (E, G1, M)	Deftige Leberknödel auf Sauerkraut Kartoffelpüree (Schw. E, G1, M)	Pasta Pasta Pasta Spaghetti Bolognese Hackfleisch- tomatensoße gr. Salat (Schw. E, G1, M, S)	Paniertes Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F, G1, M, S)	Gefüllte Hackfleischrolle "Mailänder Art" Tomatensoße Farfallennudeln (Schw. 5, E, G1, M)	Schweinebraten Hausgemachte Bratensoße Kohlrabigemüse Kartoffelpüree (E, G1, M)
Menü 2 7,50 € mit Dessert	Schwäbische Linzen und Spätzle ein Paar Saiten gesch. Spätzle (Schw. 5, E, G1, M)	Currywurst Rostbratwurst am Stück gebraten, Erbsengemüse leckere Soße Langkornreis (Schw. 5, E, G1, M)	Filettöpfe Schweinefilet in cremiger Soße mit Pfefferkörnern gesch. Spätzle (E, G1, M)	Schweine- lendenbraten Bratensoße Bayrischkraut Semmelknödel (E, G1, M)	Winzerpfanne Fünf kleine Frikadellen in Zwiebelsoße, breite Bandnudeln (Schw. 5, E, G1, M)		
Diabetiker 7,10 €	Winzerhacksteak Bratensoße mit gedünsteten Zwiebeln gesch. Spätzle, Kartoffel- salat (Schw. 5, E, G1, M)	Zwei panierte Hähnchenschnitten Bratensoße Fingermöhrchen Kartoffelpüree (E, G1, M)	Schnippelbohneintopf "Großmutter Art" mit Wursteinlage dazu Spätzle (Schw. 5, E, G1, M)	Eine kleine Schweinehaxe Bratensoße Rotkraut Kartoffelknödel (.5, 4, E, G1, M)	Salzfleisch- scheiben auf Sauerkraut, Kartoffel- püree (Schw. 5, E, G1, M)		
Klein&Fein 6,20 € mit Dessert	Fischfilet "natur" Goldbarschfilet Dillsahnesoße Salzkartoffeln (F, G1, M)	vegetarisch Bunter Gemüseeintopf mit Spätzleeinlage ein Brötchen (E, G1, M)	Gebackener Fleischkäse Bratensoße mit Röstzwiebeln gesch. Spätzle (Schw. 5, E, G1, M)	vegetarisch Drei Semmelknödel dazu eine Spinat- Sahnesoße (E, G1, M)	vegetarisch Gemüserösti auf Kohlrabi in Rahm Kartoffelpüree (E, G1, M)	Kartoffelsalat	
Tagesmenü 6,80 €	vegetarisch Käsespätzle "Allgäuer Art" feine Käsesoße mit Röstzwiebeln bestreut grüner Salat (E, G1, M, S)	Bergbauernhacksteak mit Röstzwiebeln und Käse überbacken Bratensoße gesch. Spätzle (Schw. 5, E, G1, M)	vegetarisch Germknödel mit Kirschfüllung dazu warme Vanillesoße (G1, M, 4)	Geschnetzelte Schweineleber in Apfelrahmsauce Kartoffelpüree mit Röst- zwiebeln (4, E, G1, M)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Kohlrabi in Rahm Kartoffelpüree (E, G1, M)		
Kaltmenü 6,80 € mit Dessert	Wurstsalat "Bayrische Art" Gurken und Käsestreifen Bauernweck (Schw. 1, 5, G1, M)	Nordseeteller Pan. Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (F, G1, M, S)	Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E, G1, M, S)	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Käsestreifen Ciabattabrot (Schw. 5, 1, E, G1, M)	Russische Eier 3/2 Eier auf Fleischsalat zwei Brötchen (Schw. 1, E, M, S)		
Salattopf 6,40 € mit Dessert	Griechischer Salat Gyros (Geflügel), Hirtenkäse Peperoni, Oliven, Tzazikidr. ein Brötchen (E, G1, M)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei Sahnedressing ein Brötchen (Schw. 5, 1, E, G1, M, S)	Salat Hawaii gebr. Hähnchenfilets Ananas, Hausdressing ein Brötchen (4, E, G1, M, S)	Salat satt Knusprig gebratene Frikadelle auf bunter Salatplatte (Schw. 5, E, G1, S)	Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E, G1, M)		
Beilagen- salat 1,20 €	Karottensalat		Nudelsalat mit Mayo				

Guten Appetit
wünscht


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