




# Speiseplan vom 17.06. bis 23.06.2019

Woche 25

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 7,40 € mit Dessert	<b>Schwäbische Linsen und Spätzle</b> ein Paar Saiten (Schwein) gesch. Spätzle (5,E,G1,M)	<b>Hausgemachtes Fleischküchle</b> Bratensoße Rotkraut, Kartoffelpüree (Schw,5,E,G1,M,S)	<b>Spaghetti Bolognese</b> Hackfleisch-tomatensoße (Schwein) grüner Salat (E,G1,M,S)	<b>Sauerbratentopf</b> Rindfleischwürfel cremige Soße dazu Bandnudeln (E,G1,M)	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> Senfsahnesoße Salzkartoffeln (F,G1,M,S)	<b>Vier Hackfleischröllchen</b> Bratensoße mit Karottenstiften Spätzle (Schw,E,G1,M)	<b>Rahmgulasch</b> cremige Soße Fingermörchen Kartoffelpüree (Pute,E,G1,M)
Menü 2 7,40 € mit Dessert	<b>Schaschlikpfanne</b> Hähnchenbruststreifen Soße mit Paprika Zwiebeln, Mais, Karotten Langkornreis (G1,M)	<b>Sahnegeschnetzeltes</b> cremige Soße mit frischen Champignons Hähnchenfiletstreifen Eierhörnle (E,G1,M)	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> Bratensoße Kohlrabigemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)				
Diabetiker 7,00 €	<b>Seehechtfilet "natur"</b> Dillsahnesoße Salzkartoffeln (F,G1,M)	<b>Spargelmenü</b> Cordon Bleu Bratensoße, Spargelstücke in Soße Holl. Art Salzkartoffeln (Schw,5,G1,M,1)	<b>Schnippelbohneintopf</b> <b>Grossmutter Art</b> vegetarische Bratwurst Spätzle (E,G1,M,Se)	<b>Eine kleine Schweinehaxe</b> Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree (4,E,G1,M)	<b>Rahmfrikadelle</b> cremige Soße Spätzle Salat (5,E,G1,M,S)		
Klein&Fein 6,10 € mit Dessert	<b>Panierte Schweineschnitzel</b> Scheibenmöhren Kartoffelpüree (E,G1,M)	<b>Drei Fleischröllchen</b> auf Djuvec- Reis mit Käse überbacken (Schw.,1,G1,M)	vegetarisch <b>Gemüsebrätling</b> auf Kohlrabigemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)		<b>Eine Gemüsemaultasche</b> auf Weißkraut Kartoffelpüree (E,G1,M,Se)	<b>Kartoffelsalat</b>	<h2>Guten Appetit wünscht</h2>  
Tagesmenü 6,70 €	<b>Tagliatelle "Alfredo"</b> dünne Bandnudeln Sahnetomatensoße Edelgemüse (E,G1,M)	vegetarisch <b>Germknödel mit Kirschfüllung</b> dazu warme Vanillesoße (4,E,G1,M)	<b>Drei Schwäbische Maultaschen</b> in Zwiebelsoße gesch. Spätzle (E,G1,M,Se)				
Kaltmenü 6,70 € mit Dessert	<b>Wurstsalat "Bayrische Art"</b> Käse- Gurkenstreifen Bauernweck (Schw,1,4,5,G1,M,S)	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	<b>Nordseeteller</b> Paniertes Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (E,F,G1,M,S,Se)				
Salatbuffet 6,30 € mit Dessert	<b>Panierte Hähnchenschnitte</b> auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	<b>Bauernsalat</b> Fünf Bifteki mit Käse gef. Oliven, Peperoni, Tzatzikidr. ein Brötchen (Schw,E,G1,M,S,Se)	<b>Chef Salat</b> Schinken, Käse, Ei Sahnedressing, ein Brötchen (Schw,1,5,G1,M,S)		<b>Salat satt</b> mit Käse gefüllte Hackfleischrolle auf bunter Salatplatte (Schw,5,E,G1,M,S)		
Belegensalat 1,20 €	<b>Karottensalat</b> (E,G1,M,S)		<b>Nudelsalat</b> (E,G1,M,S)				

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)