




# Speiseplan vom 17.09. bis 23.09.2018

Woche 38

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 7,40 € mit Dessert	Deftige <b>Leberknödel</b> auf Sauerkraut Kartoffelpüree (G1,M)	Pasta Pasta Pasta <b>Penne "Bolognese"</b> Hackfleisch- tomatensoße (Schwein) grüner Salat (E,G1,M,S)	<b>Zwei panierte Hähnchenschnitzel</b> Bratensoße, Erbsen- und Scheibenmöhrrchen Kartoffelpüree (G1,M)	<b>Sahnegeschnetzeltes</b> Putenbruststreifen Rahmsoße mit Champig- nons, Stricklinudeln Schwedensalat (E,G1,M)	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)	<b>Hausgemachtes Fleischkühle</b> Bratensoße Weißkraut Kartoffelpüree (Schw,5,G1,M)	<b>Bratenscheibe aus der Schweinekeule</b> Hausgemachte Soße mit Karottenstiften gesch. Spätzle (E,G1,M)
Menü 2 7,40 € mit Dessert	Schwäbische <b>Linsen und Spätzle</b> 1 P. Saiten (Schwein) Spätzle (5,E,G1,M)	<b>Chicken Wings</b> Tomatengemüse dazu Langkornreis (G1,M)	<b>Hawaiipfanne</b> Schinkenwürfel in Tomatensoße mit Ananasstücke Farfallennudeln (Schw,4,E,G1,M)	<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> Bratensoße Bayrischkraut Semmelknödel (G1,M)	<b>Jägertopf</b> Fünf Fleischbällchen in Bratensoße mit Champ- ignons und Zwiebelwürfel gesch. Spätzle (Schw,E,G1,M)		
Diabetiker 7,00 €	<b>Gebackener Fleischkäse</b> Bratensoße mit Röst- zwiebeln, gesch. Spätzle Kartoffelsalat (Schw,5,E,G1,M)	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> Bratensoße Lauchgemüse gesch. Spätzle (E,G1,M)	<b>Pan. Seelachsfilet</b> Dillsahnesoße mit Gemüstreifen Salzkartoffeln grüner Salat (F,G1,M,S)	<b>Currypfanne "Bombay"</b> Gebratene Hähnchenfilets in Curryfrüchtesoße Langkornreis (4,G1,M)	<b>Pfannenfrikadelle</b> (Schwein) Bratensoße Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln (5,G1,M)		
Klein&Fein 6,10 € mit Dessert	<b>Vier Cevapcici</b> Grillsoße Langkornreis (Schw,G1,M)	<b>vegetarisch</b> Leckere Gemüsemul- tasche auf Lauchgemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)	<b>Hausgemachtes Fleischkühle</b> Bratensoße gesch. Spätzle (Schw,5,E,G1,M)	vegetarisch <b>Drei Semmelknödel</b> dazu eine Spinatsahnesoße (G1,M)	vegetarisch <b>Gemüserösti</b> Kohlrabigemüse Salzkartoffeln (G1,M)	<b>Kartoffelsalat</b>	
Tagesmenü 6,70 €	vegetarisch <b>Spaghetti "Funghi"</b> Rahmsahnesoße mit frischen Champignons grüner Salat (E,G1,M,S)	<b>Rostbratwurst</b> (Schwein) Sauerkraut Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln (G1,M)	vegetarisch <b>Drei Pfannkuchen</b> dazu warmes Apfelmus (4,E,G1,M)	<b>Putenbruststreifen</b> in Sahnetomatensoße mit Tomatenstücken Rohrnudeln grüner Salat (E,G1,M,S)	<b>Bifteki</b> Mit Käse gefüllte Hackfleischrolle Grillsosße mit Paprikaw. gesch. Spätzle (Schw,1,E,G1,M)		
Kaltmenü 6,70 € mit Dessert	<b>Wurstsalat</b> "Holsteiner Art" mit Gurkenstreifen Bauernweck (Schw,4,5,G1,M,S)	<b>Nordseeteller</b> Paniertes Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (F,G1,M,S)	<b>Russische Eier</b> 3/2 Eier auf Fleischsalat zwei Brötch.(Schw,5,E,G1,M)	<b>Zwei panierte Hähnchenschnitzel</b> auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	<b>Wurstsalat mit Käsestreifen</b> Bauernweck (Schw,1,5,G1,M)		
Salattopf 6,30 € mit Dessert	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	<b>Chef Salat</b> Schinken, Käse, Ei Sahnedressing ein Brötchen (Schw,1,5,G1,M,S)	<b>Griechischer Bauernsalat</b> Fünf Bifteki mit Käse gef. Oliven, Peperoni, Tzatziki- ein Brötch.(Schw,2,E,G1,M,S)	<b>Mexico Salat</b> Chicken Wings Blatts.-versch. Salate, Grill- dressing. ein Brötch.(G1,M,S)	<b>Zwei gebratene Pfannenfrikadellen</b> auf bunter Salatplatte (Schw,5,E,G1,M,S)		
Beilagen- salat 1,20 €	<b>Gurkensalat</b>		<b>Kraut+Maissalat</b>				

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](http://www.paritaet-hn.de)