

# Speiseplan vom 20.05. bis 26.05.2019

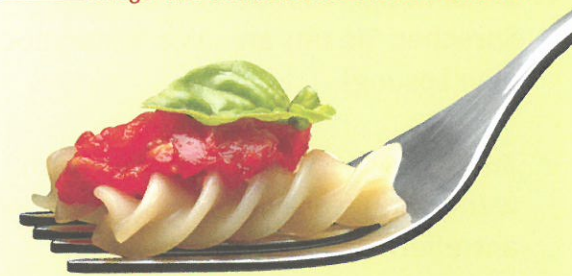
Woche 21

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
<b>Menü 1</b> 7,40 € mit Dessert	<b>Schwäbische Linsen und Spätzle</b> ein Paar Saiten (Schwein) gesch. Spätzle (5,E,G1,M)	<b>Salzfleisch</b> auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (Schw,G1,M)	<b>Hackfleischrolle "Mailänder Art"</b> mit Käse gefüllt, Tomaten- soße, Schmetterlings- nudeln (Schw.1,E,G1,M)	<b>Pfannenfrikadelle</b> Bratensoße Wirsinggemüse dazu Kartoffelpüree (Schw,5,G1,M)	<b>Zarte Hähnchenfilets</b> in Champignonrahmsauce mit frischen Champignons Bandnudeln (E,G1,M)	<b>Hackfleischröllchen</b> Bratensoße Bohngemüse Kartoffelpüree (Schw.,G1,M)	<b>Rindergulasch "Ungarische Art"</b> Soße mit Paprika, Zwiebel, Mais gesch, Spätzle (E,G1,M)
<b>Menü 2</b> 7,40 € mit Dessert	<b>Panierte Hähnchenschnitte</b> Bratensoße Rahmspinat Bratkartoffeln (G1,M)	<b>Spaghetti "Bolognese"</b> Hackfleisch- tomatensoße (Schwein) grüner Salat (E,G1,M,S)	<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> Bratensoße Bayrischkraut Semmelknödel (G1,M)	<b>Ofenfrischer Fleischkäse</b> Bratensoße mit Röst- zwiebeln, gesch. Spätzle Kartoffelsalat (Schw.5,G1,E,M)	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> Senfsahnesoße Salzkartoffeln (F,G1,M,S)		
<b>Diabetiker</b> 7,00 €	<b>Bifteki</b> Hackfleischrolle mit Käse gefüllt Tomatengemüse Langkornreis (Schw.1,G1,M)	<b>Schwäbisches Zwiebelhacksteak</b> Bratensoße mit ged. Zwiebeln, Spätzle Kartoffelsalat (Schw.G1,M)	<b>Siedfleischtopf "Allgäuer Art"</b> Sahnemeerrettichsoße mit Gemüsestreifen. Salzkartoffeln (Rind,G1,M)	<b>Spargelmenü</b> Sieben Chicken Nuggets Spargelgemüse in Soße holl. Art Salzkartoffeln (G1,M)	<b>Weißkohleintopf</b> mit Wursteinlage (Schwein) dazu Spätzle (5,E,G1,M)		
<b>Klein&amp;Fein</b> 6,10 € mit Dessert	<b>Drei Hackfleischröllchen</b> Grillsoße mit Paprikawürfel Langkornreis (Schw.G1,M)	vegetarisch <b>Süßer Reis</b> mit Früchten Zucker und Zimt (4,G1,M)	vegetarisch <b>Drei Semmelknödel</b> dazu eine Spinat-Sahnesoße (G1,M)	vegetarisch <b>Spargelstücke</b> in Soße holl. Art Salzkartoffeln (G1,M)	vegetarisch <b>Champignonragout</b> mit frischen Champignons Tagliatelle (E,G1,M)	<b>Kartoffelsalat</b>	
<b>Tagesmenü</b> 6,70 €	vegetarisch <b>Blumenkohl-Käsemedallion</b> Rahmspinat Bratkartoffeln (G1,M,1)	<b>Rinderroulade</b> gefüllt mit Hackfleisch- Gurke-Zwiebeln, Bratensoße Apfelrotkraut Kartoffelknödel (4,G1,M)	<b>Thai Curry</b> Hähnchenfilets in Kokos-Curry- Gemüsesoße (scharf) Langkornreis (G1,M)	<b>Rigatoni "Speziale"</b> Hähnchenbruststreifen Sahnetomatensoße mit Tomatenwürfel grüner Salat (E,G1,M,S)	<b>Frikadelle "Ungarische Art"</b> Soße mit Paprika, Zwiebeln, Mais Bandnudeln (Schw.5,G1,M)		
<b>Kaltmenü</b> 6,70 € mit Dessert	<b>Wurstsalat "Schweizer Art"</b> mit Käsestreifen Bauernweck (Schw.1,5,G1,M)	<b>Zwei Panierte Hähnchenschnitten</b> auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	<b>Nordseeteller</b> Pan.Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (F,G1,M,S)	<b>Wurstsalat "Holsteiner Art"</b> mit Gurkenstreifen Bauernweck (Schw.4,5,G1,M)	<b>Eine große Scheibe Fleischkäse</b> Gurke, Senf, Kartoffel und Nudelsalat (Schw.5,E,G1,M,S)		
<b>Salattopf</b> 6,30 € mit Dessert	<b>Salat satt</b> Fünf Chicken Nuggets auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	<b>Chef Salat</b> Schinken.Käse,Ei Sahnedressing ein Brötchen (Schw.1,5,G1,M,S)	<b>Caesar Salat</b> gebr.Hähnchenfilets Pfirsich, Hausdressing ein Brötchen (4,G1,M,S)	<b>Salat satt</b> Pan. Hähnchenschnitte au bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	<b>Bauernsalat</b> Fünf Bifteki mit Käse gef. Oliven-Peperoni-Tzatzikidr. ein Brötchen (Schw,E,G1,M,S)	<p>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.</p> <p>Wir kochen ohne Geschmacksverstärker!</p>	
<b>Beilagen-salat</b> 1,20 €	<b>Gurkensalat</b>		<b>Tomatensalat</b>				

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