

# Speiseplan vom 22.10. bis 28.10.2018

Woche 43

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menu 1 7,40 € mit Dessert	<b>Schwäbische Linsen und Spätzle</b> ein Paar Saiten (Schwein) gesch. Spätzle (5,E,G1,M)	<b>Fleisch-pflanzerl</b> (Schwein) Bratensoße Weißkraut Kartoffelpüree (5,E,G1,M,S)	<b>Bayrischer Leberkäse</b> (Schwein) Bratensoße mit Röstzwiebeln Spätzle, Krautsalat mit Rauchfleischwürfel (5,E,G1,M)	<b>Pan.Schweineschnitzel</b> mit Käse und Röstzwiebeln gefüllt, Bratensoße Rahmspinat Bratkartoffeln (1,G1,M)	<b>Hausgemachter Hackbraten</b> (Schwein) Champignonrahm- soße mit Champignons Bandnudeln (5,E,G1,M,S)	<b>Schwäbische Lasagne</b> Vier Mautflaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken (Schw,E,G1,M,S,Se)	<b>Rinderschmorbraten</b> Bratensoße Rosenkohl Kartoffelpüree (G1,M)
Menu 2 7,40 € mit Dessert	<b>Chicken Wings</b> (pikant) Tomatengemüse Langkornreis (G1,M)	<b>Rahmtöpfe</b> Hähnchenbruststreifen cremige Soße mit Champignons Eierhörnle (E,G1,M)	<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> Bratensoße Bayrischkraut Semmelknödel (G1,M)	Pasta Pasta Pasta <b>Penne Bolognese</b> Hackfleisch- tomatensoße (Schwein) grüner Salat (E,G1,M,S)	<b>Seelachsfilet natur</b> Dillsahnesoße mit Kräutern Salzkartoffeln (F,G1,M)		
Diabetiker 7,00 €	<b>Filettopf</b> Schweinefiletspitzen Rahmsauce mit grünen Pfefferkörner gesch. Spätzle (E,G1,M)	<b>Siedfleisch</b> (Rind) Sahnemeerrettichsoße mit Gemüsestreifen Salzkartoffeln (G1,M)	<b>Rostbratwurst vom Grill</b> auf Sauerkraut Kartoffelpüree (Schw,5,G1,M)	<b>Hirschragout</b> Wildrahmsauce mit verschiedenen Pilzen geschabte Spätzle Preiselbeeren (4,E,G1,M)	<b>Bayr. Schnitzeltasche</b> Pan. Schweineschnitzel mit Käse+Röstzwiebeln gefüllt, Bratensoße geschabte Spätzle (E,G1,M)		
Klein&Fein 6,10 € mit Dessert	<b>Deftige Leberknödel</b> Sauerkraut Kartoffelpüree (5,E,G1,M,S)	<b>Fischfilet natur</b> Sahneseoße mit Gemüsewürfel Salzkartoffeln (F,G1,M)	vegetarisch <b>Bayrisches Pilzragout</b> versch. Pilze in Rahmsauce drei Semmelknödel (G1,M)	<b>Weißwurst Münchner Art</b> Blaukraut Kartoffelpüree (Schw,4,G1,M)	vegetarisch <b>Schupfnudeln mit Kraut</b> (E,G1,M)	<b>Kartoffelsalat</b>	
Tagessmenu 6,70 €	vegetarisch <b>Spaghetti Alfredo</b> Sahneseoße mit Edelgemüse grüner Salat (E,G1,M,S)	vegetarisch <b>Germknödel mit Kirschfüllung</b> dazu warme Vanillesoße (4,E,G1,M)	<b>Hähnchenbrust-medailleurs</b> "Bombay" Curryfrüchtesoße Langkornreis (4,G1,M)	vegetarisch <b>Allgäuer Käsespätzle</b> feine Käsesoße mit Röstzwiebeln bestreut grüner Salat (E,G1,M,S)	<b>Eine ganze gegrillte Schweinehaxe</b> Kartoffelsalat (5)		
Kaltmenu 6,70 € mit Dessert	<b>Wurstsalat "Holsteiner Art"</b> mit Gurkenstreifen Bauernweck (Schw,4,5,G1,M,S)	<b>Nordseeteller</b> Paniertes Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (E,F,G1,M,S,Se)	<b>Wiesenschnitzel</b> Pan. Schweineschnitzel dazu Kartoffelsalat mit Rauchfleischwürfeln (G1,M)	<b>Bayr. Wurstsalat</b> Käse und Gurkenstreifen Laugenbrezel und Laugenweck (Schw,1,4,5,G1)	<b>Eine große Scheibe Fleischkäse</b> Senf, Kartoffel- und Nudelsalat (Schw,5,E,G1,M,S)		
Salatopt 6,30 € mit Dessert	<b>Fünf Chicken Nuggets</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>Bayrischer Bauernsalat</b> Fünf kl. Fleischküchle Blatt- und Rohkostsalate Dressing, Bröt. (Schw,5,G1,M)	<b>Panierte Hähnchenschnitte</b> auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	<b>Griechischer Salat</b> Gyros (Pute) Hirtenkäse Oliven,Peperoni,Tzatzikidr. ein Brötchen (2,G1,M,S)		
Beilagen-salat 1,20 €	<b>Karottensalat</b> (E,G1,M,S)		<b>Tomatensalat</b> (E,G1,M,S)				

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)