




Speiseplan vom 30.07. bis 05.08.2018

Woche 31

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 7,40 € mit Dessert	Cevapcici (Schwein) auf Balkangemüse Langkornreis (5,E,G1,M,S)	Pasta Pasta Pasta Spaghetti Bolgonese Hackfleisch- tomatensoße (Schwein) grüner Salat (E,G1,M,S)	Paniertes Schweineschnitzel mit Käse gefüllt Bratensoße, Rahmspinat Bratkartoffeln (1,G1,M)	Schinkenssteak "Hawaii" mit Ananas u.Käse über- backen, Tomatensoße Langkornreis (4,5,G1,M)	Paniertes Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (E,F,G1,M,S)	Schwäbische Lasagne Vier Maultaschen (Schwein) in Tomatensoße mit Käse überbacken (E,G1,M,S,Se)	Gebr. Hähnchenfilets hausgemachte Soße Kohlrabi in Rahm Kartoffelpüree (G1,M)
Menü 2 7,40 € mit Dessert	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schwein) gesch. Spätzle (5,E,G1,M)	Zwei panierte Putenschnitten Bratensoße Lauchgemüse Kartoffelpüree (G1,M)	Gebratene Hähnchenfilets in Rahmsauce mit frischen Champignons Eierhörnle (E,G1,M)	Vier kleine panierte Schweineschnitzel Bratensoße geschabte Spätzle Karottensalat (E,G1,M,S)	Piccata Milanese Paniertes Schweine- schnitzel mit Käse gefüllt, Tomatensoße Spaghetti (1,E,G1,M)		
Diabetiker 7,00 €	Winzerhacksteak (Schwein) Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Spätzle Kartoffelsalat (5,E,G1,M)	Fischfilet "natur" " Red Snapper" Dillsahnesoße Salzkartoffeln grüner Salat (F,G1,M,S)	Rostbratwurst "vom Grill" (Schwein) Sauerkaut Kartoffelpüree (5,G1,M)	Currypfanne Bombay Filets von der Hähnchenbrust Curryfrüchtesoße Langkornreis (4,E,G1,M)	Gebackener Fleischkäse (Schwein) Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Spätzle,Kartoffelsalat (5,E,G1,M)		
Klein&Fein 6,10 € mit Dessert	vegetarisch Nudelauflauf "Penne" Gemüse, Tomatensoße mit Käse überbacken (E,G1,M)	vegetarisch Gemüsemaultasche auf Lauchgemüse Kartoffelpüree (E,G1,M,S,Se)	Currywurst in Scheiben (Schwein) Schaschliksoße Langkornreis (5,G1,M)	vegetarisch Kartoffelsuppe mit Karottenstreifen ein Brötchen (E,G1,M,Se)	vegetarisch Gemüserösti auf Kohlrabigemüse Salzkartoffeln (E,G1,M)	Kartoffelsalat	
Tagesmenü 6,70 €	Drei panierte Schweineschnitzel Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree (4,E,G1,M)	Drei Filets von der Hähnchebrust Rahmsauce mit frischen Champignons, Farfalle- nudeln,Karottensalat (E,G1,M)	vegetarisch Spaghetti Funghi frische Champignons Rahmsahnesoße grüner Salat (E,G1,M,S)	Spaghetti Carbonara Sahnesoße mit Schinkenstreifen,Erbsen Champignons, grüner Salat (Schw,5,E,G1,M,S)	Paniertes Käseschnitzel (Schwein) Spargelstücke in Soße "Art Hollandaise" Kartoffelpüree (1,E,G1,M,Se)		
Kaltmenü 6,70 € mit Dessert	Wurstsalat mit Käsestreifen zwei Brötchen (Schw.1,5,G1,M)	Eine Scheibe Pfefferschinken auf bunter Salatplatte (Schw,E,G1,M,S)	Nordseeteller Paniertes Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (E,F,G1,M,S)	Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Wurstsalat mit Peperoni, Zwiebeln Paprika, Fladenbrot (Schw.5,G1,M,S)		
Salatbuff 6,30 € mit Dessert	Salat satt Paniertes Schweineschnitzel bunte Salatplatte (E,G1,M,S)	Caesar- Salat Gebr. Hähnchenfilets Pfersich, Sahnedressing ein Brötchen (4,E,G1,M,S)	Griechischer Salat Gyros (Pute) Hirtenkäse Oliven,Peperoni,Tzatzikid. ein Brötchen (2,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei Sahnedressing, ein Brötchen (Schw,1,5,G1,M,S)	Salat satt panierte Putenschnitte bunte Salatplatte (E,G1,M,S)		
Beilagen- salat 1,20 €	Karottensalat (E,G1,M,S)		Nudelsalat (E,G1,M,S)				

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