

Speiseplan vom 14.10. bis 20.10.2019

Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 42

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 7,50 € mit Dessert	Chicken Wings Tomatengemüse Langkornreis (G1,M)	Rahmtöpfe Hähnchenbruststreifen cremige Soße mit Champignons Stricklinudeln (E,G1,M)	Zwei Panierte Hähnchenschnitten Bratensoße Rahmspinat Bratkartoffeln (G1,M)	Pasta Pasta Pasta "Penne" Hackfleisch- tomatensoße (Schwein) grüner Salat (E,G1,M,S)	Paniertes Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)	Hausgemachter Hackbraten Bratensoße mit Karottenstiften Maccronelli(Schw.5,G1,M)	Schweinenackenbraten "Kassler Art" Bratensoße Blaukraut Kartoffelpüree(5,E,G1,M)
Menü 2 7,50 € mit Dessert	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten(Schwein) (5,E,G1,M)	Pfannenfridakelle Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M)	Zwei Hackfleischröllchen mit Käse gefüllt Tomatensoße Farfallennudeln (Schw,1,E,G1,M)	Salzfleisch auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (Schw,E,G1,M)	Schweinerückensteak "Holzfäller Art" Bratensoße mit Champ. und Zwiebelwürfeln Bandnudeln (E,G1,M)		
Diabetiker 7,10 €	Eine Hackfleischrolle mit Käsefüllung Rahmsoße Spätzle, Kartoffelsalat (Schw.5,E,G1,M)	Seehechtfilet "natur" Dillsahnesoße Salzkartoffeln grüner Salat (F,G1,M,S)	Siedfleischtopf "Allgäuer Art" Meerrettichsahnesoße mit Gemüsewürfel Salzkartoffeln (Rind,G1,M)	Schwäbisches Zwiebelhacksteak Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Maccaroni (Rind E,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel Wirsing in Rahm Kartoffelpüree (E,G1,M)		
Klein&Fein 6,20 € mit Dessert	vegetarisch Spaghetti"Aglio-Olio" mit Kräutern,Zwiebeln Knoblauchscheiben (E,G1,M)	vegetarisch Kartoffelsuppe mit Karottenstreifen ein Brötchen (E,G1,M)	Currywurst Rostbratwurst in Scheiben leckere Soße Langkornreis (Schw,G1,M)	Eine vegetarische Maultasche auf Lauchgemüse Kartoffelpüree (E,G1,M,)	vegetarisch Edelgemüseteller in Soße holl.Art Salzkartoffeln (E,G1,M)	Kartoffelsalat	
Tagesmenü 6,80 €	Bauernpfanne Fünf Fleischküchle in Zwiebelsoße gesch.Spätzle (Schw.5,G1,M)	Schinkensteak "Hawaii" mit Ananas+Käse über backen Tomatensoße Eierhörnle (Schw.4.1,G1,M)	vegetarisch Drei Pfannkuchen dazu warmes Apfelmus (4,E,G1,M)	Cordon Bleu Bratensoße Poreegemüse Kartoffelpüree (Schw.5.1,E,G1,M)	Kasslerbraten Bratenjus Apfelrotkraut Kartoffelknödel (Schw.5,4,E,G1,M)		
Kaltmenü 6,80 € mit Dessert	Wurstsalat "Bayrische Art" Gurken und Käsestreifen Bauernweck(Schw.1.5,G1,M)	Zwei panierte Hähnchenschnitten auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Russische Eier 3/2 Eier auf Fleischsalat Ciabattabrot(Schw.5,E,G1,M,S)	Nordseeteller Paniertes Seelachsfilet Remoulade,garniert Kartoffelsalat (F,G1,M)	Wurstsalat mit Peperoni,Zwiebeln und Paprikastreifen Fladenbrot (Schw.5,G1,M)		
Salatopf 6,40 € mit Dessert	Fünf Chicken Nuggets auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Caesar Salat geb.Hähnchenfilets Pfersich,Sahnedressing ein Brötchen (4,G1,M,S)	Griechischer Bauernsalat Fünf Bifteki, Peperoni ,Oliven,Tzazikidressing ein Brötchen(Schw.5,E,G1,M)	Chef Salat Schinken,Käse,Ei Hausdressing ein Brötchen(Schw.1.5,G1,M,S)	Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)		
Belegensalat 1,20 €	Gurkensalat		Karottensalat				

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