

Speiseplan vom 24.02. bis 01.03.2020

Woche 9

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 7,50 € mit Dessert	Deftige Leberknödel auf Sauerkraut Kartoffelpüree (Schw,5,E,G1,M)	Winzerbraten "Kassler Art" Rotweinsauce mit gedämpften Zwiebeln Bandnudeln (Schw,5,A,E,G1,M)	Rinderhamburger Grillsoße mit Paprikaflocken Langkornreis (E,G1,M)	Spaghetti Bolognese Hackfleisch- tomatensoße Gurkensalat (Schw,E,G1,M,S)	Paniertes Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)	Hausgemachter Hackbraten Bratensoße Rotkraut, Kartoffel- püree (Schw,5,E,G1,M)	Rahmgeschnetztes "Züricher Art" gesch. Schweinefleisch cremige Soße Farfallennudeln (E,G1,M)
Menü 2 7,50 € mit Dessert	Schwäbische Linzen und Spätzle ein Paar Saiten Spätzle (Schw,5,E,G1,M)	Currypfanne India Drei Meat Rolls Curryfrüchtesoße Langkornreis (Schw,4,E,G1,M)	Ofenfrischer Fleischkäse Bratensoße mit Röst- zwiebeln, Spätzle Kartoffelsalat (Schw,5,E,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Kohlrabigemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)	Schweinelendchen Rahmsauce mit grünen Pfefferkörnern gesch. Spätzle (E,G1,M)		
Diabetiker 7,10 €	Schwäbisches Zwiebelhacksteak Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln gesch. Spätzle (E,G1,M)	Rahmtöpfe Fünf Hackfleischröllchen mit Käsefüllung cremige Soße Kartoffelpüree (Schw,E,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße gesch. Spätzle Rote Bete (4,E,G1,M)	Pfannenfrikadelle Bratensoße Blaukraut Kartoffelpüree (Schw,4,5,E,G1,M)	Wirsingintopf "Hausfrauen Art" Saitenwurstscheiben geschabte Spätzle (Schw,5,E,G1,M)		
Klein&Fein 6,20 € mit Dessert	Chicken Crossies Würfelkarotten dazu Kartoffelpüree (E,G1,M)	vegetarisch Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln bestreut (E,G1,M)	vege Karotten-Ingwercremesuppe mit Kartoffelwürfel ein Brötchen (E,G1,M)	vegetarisch Zwei Pfannkuchen Kohlrabi in Rahm Kartoffelpüree (E,G1,M)	vegetarisch Edelgemüseteller in Sahnesauce Salzkartoffeln (E,G1,M,Se)	Kartoffelsalat	
Tagesmenü 6,80 €	vegetarisch Tagliatelle "Alfredo" Tomatensahnesauce mit Gemüse (E,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree (E,G1,M,4)	Salzfleisch auf Sauerkraut dazu Kartoffel- püree (Schw,5,E,G1,M)	Bergbauernhacksteak mit Käse und Röst- zwiebeln überbacken Spätzle (Schw,E,G1,M)	Hackfleischröllchen "Mailänder Art" mit Käse gefüllt Tomatensoße Farfalle (Schw,E,G1,M)		
Kaltmenü 6,80 € mit Dessert	Wurstsalat "Holsteiner Art" mit Gurkenstreifen Bauernweck (Schw,4,5,G1,M)	Russische Eier 3/2 Eier auf Fleischsalat Ciabattabrot (Schw,4,5,G1,M,S)	Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Eine große Scheibe Fleischkäse Gurke, Senf, Kartoffel- u. Nudelsalat (Schw,5,E,G1,M,S)	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Käsestreifen Ciabattabrot (Schw,1,4,5,G1,M,S)		
Salatopf 6,40 € mit Dessert	Salat satt Chicken Nuggets auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Griechischer Bauernsalat Fünf Bifteki, Peperoni Oliven, Tzatzikidressing ein Bröt. (Schw,2,E,G1,M,S,Se)	Salat Sylt Fünf Garnelen, Ananas Blattsalat, Cocktaildr. ein Brötchen (F,4,E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei Hausdressing, ein Brötchen (Schw,1,5,E,G1,M,S)	Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)		
Beilagen-salat 1,20 €	Gurkensalat		Nudelsalat mit Mayo				

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