

Speiseplan vom 24.12. bis 30.12.2018

Woche 52

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 7,40 € mit Dessert	Heiliger Abend Seehechtfilet "natur" Dillsahnesoße Salzkartoffeln (F,G1,M)	Weihnachtsmenü Hubertusbraten Jägersoße mit Champignons gesch. Spätzle (Rind,E,G1,M)	Weihnachtsmenü Rinderroulade mit Hackfleischfüllung Bratensoße,Apfelrotkraut Kartoffelpüree (4,G1,M)	Rahmtöpfe Hähnchenbruststreifen cremige Soße mit Champignons,Eierhörnle Rote Bete (E,G1,M)	Paniertes Seelachsfilet Senfsahnesoße Salzkartoffeln (F,G1,M,S)	Rostbratwurst "vom Grill " auf Winterwirsing Kartoffelpüree (Schw,5,G1,M)	Zarte Hähnchenfilets Hausgemachte Braten- soße, Scheibenmöhren Spätzle (E,G1,M)
Menü 2 7,40 € mit Dessert							
Diabetiker 7,00 €	Hirschragout "Fürsterin Art" Wildrahmsauce mit Waldpilzen, Preiselbeeren gesch. Spätzle (4,E,G1,M)	Weihnachtsmenü Kleine Entenkeule Bratensoße Rosenkohl Kartoffelpüree (G1,M)	Weihnachtsmenü Schweinemedallions vom Schweinerücken Bratensoße mit ged.Zwiebeln gesch. Spätzle (E,G1,M)	Hausgemachtes Fleischkühle Bratensoße Wirsinggemüse Kartoffelpüree (Schw,5,G1,M)	Gebackener Fleischkäse Bratensoße mit Röst- zwiebeln, Spätzle Kartoffelsalat (Schw,5,E,G1,M)	Geflügel- fleischkühle Rahmsauce mit Karottenstiften Eierteigwaren (5,E,G1,M)	Schweinebraten Bratensoße Rosenkohl Kartoffelpüree (G1,M)
Klein&Fein 6,10 € mit Dessert				vegetarisch Spaghetti "Alfredo" Tomatensoße mit Tomatenwürfeln (E,G1,M)	vegetarisch Edelgemüseteller Soße Holl. Art Salzkartoffeln (G1,M)	Kartoffelsalat	
Tagesmenü 6,70 €						<p>Guten Appetit wünscht</p> 	
Kaltmenü 6,70 € mit Dessert	<i>Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest</i>			Wurstsalat "Holsteiner Art" Gurkenstreifen Bauernweck (Schw,4,5,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel Kartoffel- Nudelsalat (E,G1,M,S)		
Salatopf 6,30 € mit Dessert							
Beilagen- salat 1,20 €	Karottensalat						



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