

Speiseplan vom 02.07. bis 08.07.2018

Woche 27

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 7,40 € mit Dessert	Schaschlikpfanne Putenbruststreifen Schaschliksoße mit Paprika, Zwiebeln, Mais Karotten, Erbsen, Reis (G1, M)	Rahmtöpfe Hähnchenbruststücke in cremiger Soße mit frischen Champignons Stricklinudeln (E, G1, M)	Rostbratwurst "vom Grill" auf Sauerkraut Kartoffelpüree (5, G1, M)	Pasta Pasta Pasta Penne Bolognese Hackfleisch- tomatensoße (Schwein) grüner Salat (E, G1, M, S)	Paniertes Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F, G1, M, S)	Gebratene Hähnchenbruststreifen auf buntem Gemüse dazu Spätzle (E, G1, M)	Sonntagsbraten Magere Bratenscheibe hausgemachte Soße Apfelrotkraut Kartoffelpüree (Schw, 4, G1, M)
Menü 2 7,40 € mit Dessert	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schwein) gesch. Spätzle (5, E, G1, M)	Bergbauernhacksteak mit Röstzwiebeln und Käse überbacken Bratensoße, Kartoffelpüree mit Petersilie (1, 5, E, G1, M, S)	Vier kleine panierte Schweineschnitzel Bratensoße gesch. Spätzle Schwedensalat (E, G1, M, S)	Ofenfrischer Schweinebraten Bratensoße Bayrischkraut Semmelknödel (G1, M)	Hähnchenfilets "Napoli" Sahnetomatensoße mit Tomatenwürfeln Gabelspaghetti (E, G1, M)		
Diabetiker 7,00 €	Gebackener Fleischkäse Bratensoße mit Röst- zwiebeln, gesch. Spätzle Kartoffelsalat (Schw, 5, E, G1, M)	Paniertes Schweineschnitzel mit Käse gefüllt Bratensoße, Cremespinat Bratkartoffeln (1, G1, M)	Rahm- frikadelle (Schwein) cremige Soße Eierteigwaren Karottensalat (5, E, G1, M, S)	Paniertes Seelachsfilet Dillsahnesoße Salzkartoffeln grüner Salat (F, G1, M)	Drei Maultaschen in Zwiebelsoße geschabte Spätzle Kartoffelsalat (Schw, E, G1, M, S, Se)		
Klein&Fein 6,10 € mit Dessert	Paniertes Schweineschnitzel Wirsinggemüse in Rahm Kartoffelpüree (G1, M)	vegetarisch Kartoffelsuppe mit Karottenstiften ein Brötchen (G1, M)	Frikadelle "Winzer Art" Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Spätzle (Schw, 5, E, G1, M)	vegetarisch Zwei Semmelknödel dazu eine Spinatsahnesoße (G1, M)	vegetarisch Edelgemüseteller Soße nach holl. Art Salzkartoffeln (E, G1, M, S)	Kartoffelsalat	
lagesmenu 6,70 €	vegetarisch Spaghetti Funghi frische Champignons Rahmsahnesoße grüner Salat (E, G1, M)	Putenbruststreifen in Sahnetomatensoße mit Tomatenstücken Rohrnudeln grüner Salat (E, G1, M, S)	vegetarisch Drei Pfannkuchen dazu warmes Apfelmus (4, E, G1, M)	Schlemmerpfanne Hähnchenbrustwürfel in Champignonrahmsauce Farfallenudeln (E, G1, M)	Paniertes Schweineschnitzel mit Käse gef., Bratensoße Erbsen + Möhrchen Kartoffelpüree (1, 5, G1, M)	 <p>Guten Appetit wünscht</p> 	
Kaltmenu 6,70 € mit Dessert	Wurstsalat Holsteiner Art mit Gurkenstreifen Bauernweck (Schw, 4, 5, G1, M, S)	Russische Eier 3/2 Eier auf Fleischsalat zwei Brötchen (Schw, 5, G1, M)	Nordseeteller Paniertes Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (E, F, G1, M, S)	Paniertes Schweineschnitzel mit Käse gef. auf bunter Salatplatte (E, G1, M, S)	Wurstsalat mit Peperoni, Paprika Zwiebeln, Fladenbrot (5, G1, M, S)		
Salatopt 6,30 € mit Dessert	Salat satt Drei panierte Schweineschnitzel bunte Salatplatte (E, G1, M, S)	Griech. Bauernsalat Bifteki mit Käse gef. Pepperoni, Oliven, Tzatzikid ein Bröt. (Schw, 2, E, G1, M, S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei Sahnedressing, ein Brötchen (Schw, 1, 5, G1, M, S)	Caesar Salat Gebr. Hähnchenfilets Pfersichstücke, Sahnedr. Ein Brötchen (4, E, G1, M, S)	Salat satt Knusprig gebratenes Fleischküchle auf bunter Salatplatte (Schw, 5, E, G1, M, S)		
Beilagen- salat 1,20 €	Nudelsalat (E, G1, M, S)		Gurkensalat (S)				

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=Kaschnuss; 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