

Speiseplan vom 18.11. bis 24.11.2019

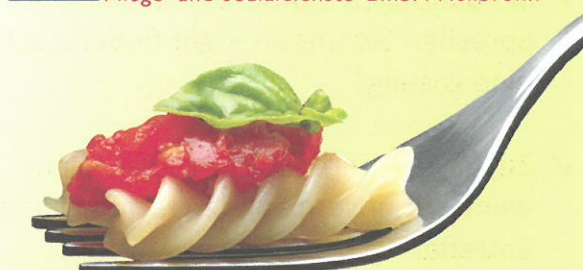
Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 47

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG | SAMSTAG | SONNTAG |
|--|--|---|--|--|--|---|--|
| Menü 1 7,50 € mit Dessert | Hackfleischbällchen "Bombay" Curryfrüchtesoße Langkornreis (Schw.4,5,G1,M) | Hähnchenbruststreifen in Rahmsoße mit frischen Champignons Eierhörnle (E,G1,M) | Hausgemachtes Fleischkühle Bratensoße Wirsinggemüse Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M) | Spaghetti "Bolognese" Hackfleisch- tomatensoße grüner Salat (Schw.E,G1,M,S) | Paniertes Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S) | Pfannenfrikadelle Bratensoße Rosenkohl Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M) | Schweinefiletscheiben Hausgemachte Bratensoße breite Bandnudeln (E,G1,M) |
| Menü 2 7,50 € mit Dessert | Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten gesch.Spätzle(Schw.E,G1,M) | Schweinelende am Stück gebraten Bratensoße Fingermöhren Kartoffelpüree (E,G1,M) | Ofenfrischer Fleischkäse Bratensoße mit Röst- zwiebeln,gesch.Spätzle Kartoffelsalat (Schw.5,E,G1,M) | Schweineroulade .mit Hackfleischfüllung Hausgemachte Soße Rosenkohl Kartoffelpüree (5,E,G1,M) | Winzerpfanne Fünf kleine Frikadellen Zwiebelsoße, breite Bandnudeln(Schw.5,E,G1,M) |  | |
| Diabetiker 7,10 € | Pfannenfrikadelle in Rahmsoße dünne Bandnudeln Karottensalat (Schw.5,E,G1,M) | Fischfilets "natur" Goldbarschfilet Sahnesoße mit Gemüsewürfel Salzkartoffeln (F,G1,M) | Rigatoni "Speziale" Hähnchenbruststreifen Sahnetomaensoße mit frischen Tomatenstücken grüner Salat (E,G1,M,S) | Jägerschnitzel Pan.Schweineschnitzel Bratensoße mit Champignons gesch.Spätzle (E,G1,M) | Eine kleine Schweinehaxe Sauerkraut Kartoffelpüree (5,E,G1,M) | | |
| Klein&Fein 6,20 € mit Dessert | Fünf Chicken Nuggets Würfelkarotten Kartoffelpüree(E,G1,M) | vegetarisch Chili sin Carne Rote Bohnen,Paprika,Mais Langkornreis(G1) | vegetarisch Gemüseentopf mit Spätzleeinlage ein Brötchen (E,G1,M) | Balkanteller 4 Hackfleischröllchen mit Käse gefüllt Djuvec-Reis(Schw.5,G1,M) | vegetarisch Salzkartoffeln mit Kräuterquark (G1,M) | Kartoffelsalat | |
| Tagesmenü 6,80 € | vegetarisch Tagliatelle "Funghi" frische Champignons in Rahmsahnesoße grüner Salat (E,G1,M,S) | Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree (E,G1,M,4) | Schweinefiletscheiben "Madagaskar" Paprika,Zwiebelwürfel, Rahmsoße mit Pfefferkörner Spätzle (E,G1,M) | vegetarisch Germknödel mit Kirschfüllung dazu warme Vanillesoße (E,G1,M) | Schweinebraten von der Schweinelende Bratensoße Kohlrabigemüse Kartoffelpüree (E,G1,M) |  Guten Appetit wünscht  | |
| Kaltmenü 6,80 € mit Dessert | Wurstsalat "Bayrische Art" Gurken und Käsestreifen Bauernweck(Schw.1,4,5,G1,M) | Nordseeteller Pan.Seelachsfilet Remoulade,garniert Kartoffelsalat(F,G1,M) | Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S) | Eine große Scheibe Fleischkäse Kartoffel+Nudelsalat Senf,Gurke(Schw.5,E,G1,M,S) | Wurstsalat "Schweizer Art" mit Käsestreifen Ciabattabrot(Schw.1,5,E,G1,M) | | |
| Salatopf 6,40 € mit Dessert | Salat satt Pan.Hähnchenschnitte auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S) | Griech.Bauernsalat Fünf Bifteki,Peperoni, Oliven,Tzatzikidressing ein Brötchen(Schw.5,E,G1,M) | Salat Hawaii gebratene Hähnchenfilets Ananas,Hausdressing ein Brötchen (E,G1,M,4) | Chef Salat Schinken ,Käse,Ei Sahnedressing ein Brötchen (Schw.1,5,E,G1,M,S) | Fünf gebratene Hackfleischbällchen auf bunter Salatplatte (Schw.5,E,G1,M,S) | | |
| Beilagensalat 1,20 € | Karottensalat | | Kraut-Mais-Salat | | | | |

Guten Appetit wünscht


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