

Speiseplan vom 26.08. bis 01.09.2019

Woche 35

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 7,50 € mit Dessert	Schwäbische Linsen und Spätzle Zwei Saitenwürste (Geflügel) gesch. Spätzle (5,EG1,M)	DIENSTAG Sieben Chicken Nuggets Kohlrabi in Rahm dazu Kartoffelpüree (E,G1,M)	MITTWOCH Rahm- hackbraten Champignoncreme mit frischen Champignons Bandnudeln (Schw,E,G1,M)	DONNERSTAG Currywurst Rostbratwurst in Scheiben leckere Soße Erbsengemüse Langkornreis (Schw,G1,M)	FREITAG Waidmannstopf Schweinegeschnetzeltes in Wildrahmsoße mit Champignons gesch. Spätzle (E,G1,M)	SAMSTAG Hausgemachtes Fleischkühle Bratensoße Wirsinggemüse Kartoffelpüree (Schw,5,E,G1,M)	SONNTAG Schweine- geschnetzeltes "Winzer Art" Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln, Spätzle (E,G1,M)
Menü 2 7,50 € mit Dessert	Fünf gebratene Hähnchenflügel "Chicken Wings" Tomatengemüse Langkornreis (G1,M)	Pasta Pasta Pasta Spaghetti "Bolognese" Hackfleisch- tomatensoße (Schwein) grüner Salat (E,G1,M)	Pan. Schweineschnitzel mit Käse gefüllt Bratensoße Cremespinat Bratkartoffeln (1,G1,M)	Ofenfrischer Fleischkäse Bratensoße mit Röst- zwiebeln, Spätzle Kartoffelsalat (Schw,E,G1,M)	Paniertes Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)		
Diabetiker 7,10 €	Drei Rostbratwürste Bratensoße Apelrotkraut Püree (Schw,4,5,E,G1,M)	Thai Curry Fünf Hackfleischbällchen auf Kokos-Curry- Gemüsesoße (scharf) Langkornreis (G1,M)	Königsberger Klopse Kapernsoße Salzkartoffeln Rote Bete (Schw,G1,M)	Paniertes Käseschnitzel Bratensoße Erbsengemüse Kartoffelpüree (1,E,G1,M)	Schwäbisches Zwiebelhacksteak Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln, Spätzle Kartoffelsalat (Schw,5,E,G1,M)		
Klein&Fein 6,20 € mit Dessert	Eine vegetarische Maultasche auf Wirsinggemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)	Vier kl. Frikadellen "Winzer Art" Bratensoße mit ged. Zwiebeln Spätzle (Schw,E,G1,M)	Zwei Rostbratwürste auf Sauerkraut Kartoffelpüree (Schw,E,G1,M)	vegetarisch Spaghetti "Agilo-Ollo" mit Kräutern, Zwiebeln Knoblauchscheiben (E,G1,M)	vegetarisch Edelgemüseteller in Soße "holl. Art" Salzkartoffeln (G1,M)		
Tagesmenü 6,80 €	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Wirsing in Rahm Kartoffelpüree (E,G1,M)	vegetarisch Germknödel mit Kirschfüllung dazu warme Vanillesoße (4,E,G1,M)	vegetarisch Allgäuer Käsespätzle feine Käsesoße, mit Röstzwiebeln bestreut grüner Salat (E,G1,M)	Schweinerückensteak mit Käse+Schinken gef. Rahmsoße mit grünen Pfefferkörnern, Spätzle (Schw,1,5,E,G1,M)	Hackfleischrolle "Mailänder Art" mit Käse gefüllt Tomatensoße, Schmetter- lingsnudeln (Schw,1,E,G1,M)		
Kaltmenü 6,80 € mit Dessert	Wurstsalat "Bayrische Art" Gurken und Käsestreifen Bauernweck (Schw,1,5,G1,M)	Nordseeteller Paniertes Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (F,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Käsestreifen zwei Brötchen (Schw,1,5,G1,M)	Eine große Scheibe Fleischkäse Gurke, Senf, Kartoffel- und Nudelsalat (Schw,5,E,G1,M,S)	<p>Guten Appetit wünscht</p>	
Salatopf 6,40 € mit Dessert	Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei Sahnedressing ein Brötchen (Schw,1,5,G1,M,S)	Salat "Hawaii" Gebr. Hähnchenfilets Ananas, Hausdressing ein Brötchen (4,G1,M,S)	Griechischer Salat Gyros (Geflügel), Hirtenkäse Oliven, Peperoni, Tzatzikidr. ein Brötchen (2,G1,M,S,Se)	Salat satt Chicken Nuggets auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)		
Belegensalat 1,20 €	Gurkensalat		Krautsalat mit Mais			<p>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.</p> <p>Wir kochen ohne Geschmacksverstärker!</p>	

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