

Speiseplan vom 09.12. bis 15.12.2024

Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 50

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 9,45 € * mit Dessert	Schnippelbohnen-eintopf "Großmutter Art" mit Fleischwurst Spätzle (Schw.5,E,G1,M)	Fusilli Prosciutto Ital. Nudeln mit Schinken und Pilzen in cremiger Tomatensoße (Schw.E,G1,M)	Salzfleisch auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (Schw.5.,E,M)	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Hackfleischtomatensoße (Schw,E,G1,M) Hausg.Dessert	Gefüllter Paprika mit Hackfleischfüllung Tomatensoße Langkornreis (Schw.G1,M)	Rahmtöpfe Hähnchenbruststreifen Champignonrahmsoße dazu Teigwaren (E,G1,M,S)	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung (Schwein) Bratensoße, Rotkraut Kartoffelpüree (Schw.5,4,E,G1,M)
Menü 2 9,45 € * mit Dessert	Hähnchenschnitte paniert Bratensoße Cremespinat Bratkartoffeln (G1,M)	Hähnchenkeule vom Grill Rahmsoße Kohlrabigemüse Salzkartoffeln (E,G1,M,S)	Paprika-Hähnchen mit Pasta Farfalle mit Hähnchenbruststreifen in Paprikatomensoße (E,G1,M)	Fünf Rindercevapcici auf Tomatengemüse dazu Langkornreis (Rind,G1,M) Hausg.Dessert	Hähnchen-Nuggets paniert Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree (4,E,G1,M)		
Classicmenü 9,15 € *	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw,5,E,G1,M,S)	Hausgemachter Fleischkäse Bratensoße mit Röstzwiebeln, Spätzle Kartoffelsalat (schw.5,E,G1,M,S)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße dazu Käsespätzle mit Röstzwiebeln (1,E,G1,M)	Rindfleischtopf "Stroganoff" cremige Soße mit Champignons, Gurkenstreifen Eierhörnle (4,G1,M,E)	Paniertes Alaska-Seelachsfilet Senfsoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)		
Wahlnenü 8,80 € *	vegetarisch Edelgemüseteller helle Soße dazu Salzkartoffeln (E,G1,M,S)	vegetarisch Chili sin Carne Rote Bohnen, Paprika Mais, Zwiebel, Karotten Langkornreis (G1,M)	vegetarisch Grießbrei mit warmem Pflaumenkompott (4,E,G1,M)	vegetarisch Kürbiscremesuppe mit Kartoffelwürfel und Karottenstifte Brötchen (E,G1,M,S)	vegetarisch Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Röstzwiebeln (E,2,G1,M,S)	Krautsalat	
Kaltmenü 8,70 € * mit Dessert	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Hähnchengyros, Kraut Tomate, Gurke (E,G1,M,S)	Nordseeteller Pan. Alaska-Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat (F,G1,M,Se,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Fleischkäse Tomate, Gurke (Schw.5,E,G1,M)	Wurstsalat mit Paprikastreifen und Gewürzgurken Brot (Schw4,5,E,G1,M,S)Hausg.Des	Metzgerfrikadelle Gurke, Senf Kartoffelsalat und Nudelsalat (Schw,E,G1,M,S,Se)		
Salatopf 7,70 € * mit Dessert	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu vier Hähnchen-Nuggets (E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei, Blatt- und Rohkostsalat, Dress. Brötchen (Schw.1,5,E,G1,M,S)	Salat "Cheese" Hirtenkäse, mit Käse gefüllte Kartoffeltasche, Blatt- u. Rohkots., Dress., Bröt. (1,E,G1,M)	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu drei kl.Frikadellen (Schw,E,G1,M,S) Hausg.Dessert	Salat Nizza Thunfisch, Zwiebel Blatt- u. Rohkostsalat, Brot Balsamicodressing (F,G1,M,S)		
Beilagen-salat 1,75 € *	Karottensalat		Nudelsalat	* Alle Preise beinhalten 7 % Mehrwertsteuer			

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=geschwärtzt; 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=Kaschunus; Sf5=Pecanus; Sf6=Paranus; Sf7=Pistazie; Sf8=Macadamianuss; Sm=Sesamsamen; So=Sojabohnen; W=Weichtiere.

Wir kochen ohne Geschmacksverstärker!

Service-Telefon: 07131 - 6 49 39 0 (Mo – Fr 8.00 – 13.00 Uhr) Fax-Nr. 07131 – 6 49 39 39

Aktueller Speiseplan und Bestellmöglichkeit im Internet: www.paritaet-hn.de