

Speiseplan vom 14.04. bis 20.04.2025

Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 16

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 9,75 € * mit Dessert	Currywurst Schaschliksoße Erbsengemüse dazu Langkornreis (Schw.,E,G1,M)	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischtomatensoße (Schw.,E,G1,M) Hausg.Dessert	Schwäbische Lasagne vier Maultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken (Schw.,E,G1,M)	Bohneneintopf "Serbische Art" weiße Bohnen, Karotten Wurstscheiben Paprika, Reis (Schw.,E,G1,M)	Panierte Hähnchenfilets dazu Rahmspinat Kartoffelpüree (E,G1,M,S)	Rahmtöpfe Hähnchenbruststreifen Champignonrahmsauce dazu Teigwaren (E,G1,M,S)	Zwiebelfleisch kl. Hähnchenmedaillons natur in Zwiebelsoße dazu Kartoffelpüree (E,G1,M)
Menü 2 9,75 € * mit Dessert	Putenpfanne Putenbruststreifen natur, Paprika und Hirtenkäse, Zwiebeln in cremiger Tomatensoße, Reis (2,G1,M)	Pan. Oberkeulensteak vom Hühnchen Bratensoße Rotkraut,Kartoffel- püree (E,G1,M) Hausg.Dessert	Hähnchenfilets in Curryrahmsauce Hähnchenfilets natur grüne Bohnen Langkornreis (E,G1,M)	Panierte Hähnchenschnitte Bratensoße Wirsinggemüse Bratkartoffeln (G1,M,S)			
Classicmenü 9,45 € *	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw.,E,G1,M,S)	Wildragout "Fürsterin Art" Waldpilzrahmsauce dazu Spätzle (E,G1,M)	Riesenschnitzel pan. Schweineschnitzel Karottengemüse Kartoffelpüree (Schw.,E,G1,M,S)	Hausgem. Frikadelle "Jäger Art" Rahmsauce mit Pilzen Macaronelli Karottensalat(Schw.,E,G1,M,S)	Wildlachsfilet natur in heller Soße mit Gemüsewürfeln dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)		
Wahlmenü 9,10 € *	vegetarisch Süßer Reis mit Früchten Zucker und Zimt (4,E,G1,M)	vegetarisch 2 Kartoffeltaschen mit Käse gefüllt cremige Spinatsoße Salzkartoffeln (E,G1,M,S)	vegetarisch Brokkolicremesuppe mit Kartoffel- und Gemüse- würfel, ein Bröt. (E,G1,M,Se)	vegetarisch Champignonragout Rahmsauce mit frischen Champignons Macaronelli (E,G1,M,S)		Kraut-Mais-Salat	
Kaltmenü 9,00 € * mit Dessert	Nordseeteller Pan. Alaska-Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat (F,G1,M,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Hähnchengyros, Kraut Tomate (E,G1,M,S) Hausg.Desse	Fünf Pfannenfrikadellen Senf, Gurke, Kartoffel- u. Nudelsalat (Schw.,E,G1,M,S)	Wurstsalat Radi mit Radieschen, Gurke und Kräuter Riesenzettel (Schw.,1,5,4,E,G1,M,S)			
Salatbuffet 7,90 € * mit Dessert	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate vier pan. Hähnchen- Nuggets (2,E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei, Blatt- und Rohkostsalat, Dress. Bröt. (Schw.,1,5,E,G1,M,S) Hausg.Desse	Salat Maultasche geback. Maultaschen, Blatt- und Rohkostsalate Dress., Bröt. (Schw.,E,G1,M,S,Se)	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu eine panierte Hähnchenschnitte (E,G1,M,S)			
Beilagensalat 1,85 €	Rote Bete		Kartoffelsalat	* Alle Preise beinhalten 7 % Mehrwertsteuer			

Guten Appetit wünscht

DER PARITÄTISCHE
Paritätische Sozialdienste Heilbronn gGmbH



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=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 08:00 – 13:00 Uhr) Fax-Nr. 07131 – 6 49 39 39

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