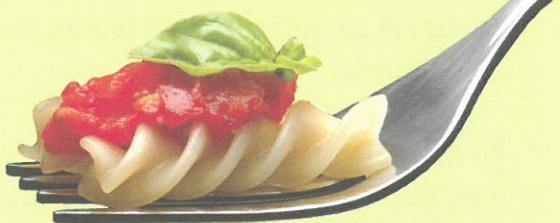


Speiseplan vom 23.12. bis 29.12.2024

Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 52

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 9,45 € * mit Dessert	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten <small>(Schw.5,E,G1,M,S)</small>	Seelachsschnitte natur Dillsoße mit Gemüsewürfeln Salzkartoffeln <small>(F,G1,M)</small>	Hähnchenkeule vom Grill Rahmsoße dazu Eierteigwaren <small>(E,G1,M,S)</small>	Schlemmerpfanne Hähnchenstreifen in Champignonrahmsoße Langkornreis <small>(,G1,M,S)</small>	Rahmhackbraten cremige Soße Rotkraut Teigwaren <small>(Schw.E,4,G1,M)</small>	Rostbratwurst vom Grill auf Wirsinggemüse dazu Kartoffel- püree <small>(Schw.5,E,G1,M)</small>	Hausgem. Frikadelle "Winzer Art" Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Teigwaren <small>(Schw.5,E,G1,M,)</small>
Menü 2 9,45 € * mit Dessert							
Classicmenü 9,15 € *	Deftige Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffel- püree <small>(Schw.5,E,G1,M)</small>	Wildragout "Försterin Art" Waldpilzrahmsoße dazu Spätzle <small>(E,G1,M)</small>	Hubertusbraten aus dem Schweine- rücken, Pilzsoße Rosenkohl Kartoffelpüree <small>(E,G1,M)</small>	Zwei Rinderburger "Hausfrauen Art" mit Zwiebeln Eierteigwaren <small>(E,G1,M)</small>	Paniertes Alaska- Seelachsfilet Senfsoße dazu Salzkartoffeln <small>(F,G1,M,S)</small>	Bunter Gemüseintopf "Gärtnerin Art" mit Wursteinlage Spätzle <small>(Schw.5,E,G1,M)</small>	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung Rahmsoße dazu Kartoffelpüree <small>(Schw.E,G1,M,S)</small>
Wahlmenü 8,80 € *	vegetarisch Schwäbische Kartoffelsuppe mit Karottenstifte ein Brötchen <small>(E,G1,M,Se)</small>				vegetarisch Süßer Reis mit Früchten Zucker und Zimt <small>(4,E,G1,M)</small>	Guten Appetit wünscht  Pflege- und Sozialdienste GmbH Heilbronn 	
Kaltmenü 8,70 € * mit Dessert	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu vier Hähnchen- Nuggets <small>(E,G1,M,S)</small>				Wurstsalat "Schweizer Art" mit Käsestreifen zwei Bröt. <small>(Schw.1,5,E,G1,M,S)</small>		
Salattopf 7,70 € * mit Dessert							
Beilagen- salat 1,75 € *							

* Alle Preise beinhalten 7 % Mehrwertsteuer

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!

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