

Firma

Familie



Dresden

Tel. 0800-410 410 1 • Fax 0800-410 440 0 • www.mein-menue.de

| KW 29  | Montag, 13.07.2020   | Dienstag, 14.07.2020   | Mittwoch, 15.07.2020   | Donnerstag, 16.07.2020   | Freitag, 17.07.2020  | Samstag, 18.07.2020   | Sonntag, 19.07.2020   |
|--------|--|--|--|--|--|---|---|
| Menü 1 | <b>Kartoffelröstinchen (veg.)</b><br>mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli                            | <b>Holländischer Blumenkohleintopf (veg.)</b><br>mit Eierstichwürfel und frischer Petersilie, dazu Heidelbeerjoghurt | <b>Bunte Brokkolipfanne (veg.)</b><br>in Käse-Sauce, dazu Spirellinudeln und Fruchtekompost                                    | <b>Milchreis (veg.)</b><br>mit Zimt und Zucker, dazu kaltes Erdbeerkompott   | <b>Gratinierter Blumenkohl (veg.)</b><br>auf holländischer Sauce, dazu Petersilienkartoffeln und Vanillegrießpudding mit Zimt und Zucker       |   |   |
| Menü 2 | <b>Putengeschnetzeltes</b><br>mit Hörnchen-Nudeln, dazu Gurken-Bohnensalat   | <b>Bratkloppse</b><br>mit Sauce, Erbsen-Mais-Gemüse und Kartoffelbrei  | <b>Backfisch</b><br>zu Kräuter-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat                                      | <b>2 Bratwürste</b><br>auf Rahmwirsingkohlgemüse, dazu Kartoffel-Karotten-Brei                                       | <b>Currywurst</b><br>Bratwurst in Curry-Ketchup-Sauce mit Kartoffelbrei, dazu Vanillegrießpudding mit Zimt                                     |   |   |
| Menü 3 | <b>Schweineschnitzel "Jäger Art"</b><br>mit Pilzsauce, Butterbohnen, Kartoffelbrei mit Speck u. Zwiebeln             | <b>Sülze</b><br>mit Remouladensauce, bunter Krautsalat, dazu Bratkartoffeln mit Speck                                | <b>Paniertes Putenschnitzel</b><br>an Erbsen-Spargelgemüse mit holländischer Sauce und Risolé-Kartoffeln                       | <b>Schweinekotelett</b><br>auf Schmorbohnen, dazu Kartoffelbrei  | <b>Gebratenes Wildlachsfilet</b><br>mit Kräuterbutter, an Grillgemüse und Risolé-Kartoffeln  | <b>Ungarischer Kesselgulasch</b><br>dazu Brötchen und Capuccinopudding                            | <b>Spießbraten vom Schwein</b><br>mit Brätfüllung im Ofen gegrillt, dazu Zwiebel-Senf-Sauce, Bayrischkraut und Salzkartoffeln |
| Menü 4 |  |  |  |  |  |   |   |
| Menü 5 | <b>Gedünstetes Seelachsfilet</b><br>mit Honig-Senf-Sauce, dazu Wurzelgemüse und Salzkartoffeln [4,1 BE]              | <b>Spaghetti Carbonara</b><br>mit Schinken-Käse-Sauce, dazu Heidelbeerjoghurt [7,1 BE]                               | <b>Bunter Gemüseeintopf</b><br>mit Rindfleisch, dazu Brötchen und Fruchtekompost [6,3 BE]                                      | <b>Schweinegulasch</b><br>mit Möhren-Brokkoli-Gemüse und Hefeknödelscheiben [2,6 BE]                                 | <b>Fleischklößchen</b><br>in Tomatensauce auf Spaghetti mit Vollkornnudeln, dazu Grießpudding [7,7 BE]   | <b>Hähnchenbrustfilet</b><br>auf Zucchini-Karotten-Sauce, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln [4 BE] | <b>Rindergeschnetzeltes</b><br>mit Waldpilzen, dazu buntes Gemüse und Kartoffelbrei [4,0 BE]                                  |
| Menü 6 | <b>Frikadelle</b><br>mit Letscho zu buntem Tortellinisalat   | <b>Schinkenröllchen</b><br>gefüllt mit Spargel, Garnitur und bunter Nudelsalat                                       | <b>Rindfleischsalat</b><br>bunt garniert, dazu Brötchen  | <b>Schweinebraten Aufschnitt</b><br>mit Sahnemeerrettich, bunt garniert, dazu Kartoffelsalat mit Gurke               | <b>Hähnchencrossies</b><br>mit Tomaten-Kräuter-Dip, Pasta-Salat mit Gemüse und Pinienkernen  |   |   |
| Salat  | <b>Salat "Gärtnerin Art"</b><br>mit Dillrahmdressing, Hähnchenbrust gebraten auf verschiedenen Salaten bunt garniert | <b>Salat "Griechische Hirtenplatte" (veg.)</b><br>mit Essig-Öl-Dressing, Hirtenkäse auf buntem Salat                 | <b>Salatplatte "Bombay"</b><br>mit Curry-Fruchtdressing, Gebratene Putenbrust auf verschiedenen Salaten, mit Früchten garniert | <b>Salat "Nizza"</b><br>mit Joghurt-Kräuter dressing, Vorderschinkenstreifen und Salatkäse auf verschiedenen Salaten | <b>Salatplatte Provencale</b><br>in Schinkenspeck gebratene Champignons auf frischen Blattsalaten, Rucola und Tomaten, dazu Balsamico-Dressing |   |   |