

Firma

Familie



Dresden

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

KW 43	Montag, 19.10.2020	Dienstag, 20.10.2020	Mittwoch, 21.10.2020	Donnerstag, 22.10.2020	Freitag, 23.10.2020	Samstag, 24.10.2020	Sonntag, 25.10.2020
Menü 1	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Spaghetti (veg.) mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Pflaumenkompott	Gebratene Mettbällchen auf Paprika-Lauch-Gemüse, dazu Butterreis	Süßer Quark-Grieß-Auflauf (veg.) mit Rosinen und gerösteten Mandeln, dazu kalte Zimtkirschen	Gemüsebolognese (veg.) und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Orangenjoghurt		
Menü 2	Schweinegulasch dazu grüne Bohnen und Knödelscheiben	Kochklopse in Kapernsauce und Salzkartoffeln, dazu Rote-Bete-Apfel-Salat	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsauce und Kartoffelbrei	Heringsfilethappen in Sahnesauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Möhrensalat und Salzkartoffeln	Pilz-Gemüse-Pfanne (veg.) mit Petersilienkartoffeln und Orangenjoghurt		
Menü 3	Kutterscholle gebacken mit Kräuterbutter, Brokkoli-Fingermöhren und Risolékartoffeln	Paniertes Schweineschnitzel mit Sauce an Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln	Putenrollbraten mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklöße "Thüringer Art"	Schweinesteak mit Waldpilzen gratiniert auf Pfeffersauce, dazu Kartoffelkroketten	Schweinerippchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln	Kleine Geflügelfrikadelle mit Sauce, Karotten-Rahmporree und Kartoffelbrei	Hähnchenbrustfilet auf Paprika-Tomaten-Ragout, dazu Eliche-Nudeln
Menü 4	Spätzletopf (veg.) mit Gemüse und frischen Kräutern, dazu Mehrkornbrötchen und Zitronenquarkspeise	Soljankaeintopf dazu Brötchen und Pflaumenkompott	Kartoffelpuffer (veg.) mit Apfelmus und Zucker	Eintopf von Gemüse der Saison (veg.) mit Kartoffeln, Kohl, Kürbis, Steckrüben, Möhren und Porree, dazu Kürbiskernbrot und Schokopudding	Grünkohlpfanne mit Kartoffelwürfel, Kasselerfleisch und Knackwurst, dazu Orangenjoghurt		
Menü 5	2 Bratwürste auf Rahmwirsingkohlgemüse, dazu Kartoffel-Karotten-Brei [2,4 BE]	Möhren-Rösti (veg.) auf Weizenebly mit feinem Gemüse und Kräutersauce, dazu Pflaumenkompott [7,1 BE]	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce, Pariser Möhren und Salzkartoffeln [4,0 BE]	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Kartoffeln, dazu Schokopudding [6,6 BE]	Wiegebraten mit Rahmsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln [4,1 BE]	Fischtopf "Helgoland" mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat [4,3 BE]	Schweineroulade in Sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffelbrei [3,0 BE]
Menü 6	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur	Puten-Gyros mit Tzatziki, Krautsalat, Tomatenscheiben dazu Fladenbrot	Roter Heringssalat mit roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln, Gewürzgurken, Salatgarnitur und Brot	Putenschnitzel bunt garniert zu Nudelsalat	Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat, bunt garniert		
Salat	Salatplatte "Akropolis" (veg.) mit Knoblauchdressing, Hirtenkäse mit Tzatziki-Krautsalat und buntem Gemüse	Fernöstliche Salatplatte mit Chinakohl und -gemüse, Mangostücke und marinierte Hähnchenbruststücke, dazu fruchtiges Currydressing	Salat "Elsässer Art" mit Joghurt-Kräuterdressing mit Schinken, Salatkäse und Ei auf bunter Salatmischung	Salat "Feinschmecker Art" mit Frenchdressing, Putenbrustfilet und Früchten an Gemüse und Salaten	Salat "Holsteiner Mix" mit Thousand Island-Dressing, Räucherlachsstreifen auf verschiedenen Salaten bunt garniert		