

Firma

Familie



Dresden

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

KW 44	Montag, 26.10.2020	Dienstag, 27.10.2020	Mittwoch, 28.10.2020	Donnerstag, 29.10.2020	Freitag, 30.10.2020	Samstag, 31.10.2020	Sonntag, 01.11.2020
Menü 1	Deftige Krautnudeln geschmortes Weißkraut mit Nudeln und Salami, dazu Dessertbecher Fruchtjoghurt	Brokkoli (veg.) in Gorgonzolasauce und Penne tricolore, dazu Obst	Tortellinipfanne (veg.) mit Gemüse auf Kräuter-Frischkäsesauce, dazu Kirschquarkspeise	Kohlhackstippe , dazu Hefeknödelscheiben und Waldbeerjoghurt	Backcamembert (veg.) mit Preiselbeerdip und Kartoffelbrei, dazu Dessertbecher Vanillepudding mit Sahne		
Menü 2	Paprikahähnchen , dazu gemischter Reis mit Vollkorn	Paniertes Hähnchenschnitzel an Tomatenragout mit frischer Petersilie und Spaghetti	Lukulluswurst mit Käse gefüllte Grillwurst auf heißer Grillsauce, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln	Gedünstete Geflügelleber in Apfel-Zwiebelsauce, dazu Kartoffelbrei und Waldbeerjoghurt	Jägerschnitzel mit Bratensauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln		
Menü 3	Frühlingsröllchen (veg.) auf Chinagemüsepfanne, dazu gebratene Mi-Nudeln	Sülze in Remouladensauce, dazu bunter Krautsalat und Bratkartoffeln mit Speck	Schweinesteak mit gratiniertem Gemüse auf Sauce Bernaise, dazu Kartoffelkroketten und Brokkoli	Schweinebraten "Esterhazy" in pikanter Sauce mit Gemüsestreifen und Spätzle	Gepökelt Eisbeinfleisch in Meerrettichsauce, dazu buntes Sauerkraut und Klöße	Zwiebelfleisch Geschnetzeltes Schweinefleisch Zwiebel-Senfauce, Kartoffelbrei mit Kräutern, Cappuccinopudding	Spießbraten vom Schwein mit Brätfüllung im Ofen gegrillt, dazu Zwiebel-Senf-Sauce, deftigem Grünkohl und Salzkartoffeln
Menü 4	Gulascheintopf "Hausfrauen Art" vom Schwein mit Gemüse und Kartoffelwürfel, dazu ein Brötchen	Hefeklöße (veg.) mit Zucker und Zimt zu heißer Fruchtsauce, dazu Obst	Erseneintopf mit Speck und Bockwurst, dazu Kirschquarkspeise	Brühnudeleintopf mit Huhnfleisch, dazu Mischbrot und Waldbeerjoghurt	Sächsische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln, dazu Dessertbecher Vanillepudding mit Sahne		
Menü 5	Bratwurst mit Sauce, Möhren-Gemüse und Kartoffelbrei [2,5 BE]	Seelachsragout "Spreewälder Art" mit Gurken- und Gemüsestreifen und Meerrettich, dazu Salzkartoffeln und Obst [5,0 BE]	Frikadelle mit Sauce, gemischtem Bohnengemüse und Kartoffelbrei, dazu Kirschquarkspeise [4,0 BE]	Gekochte Eier (veg.) in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat [5,2 BE]	Putengulasch mit Brokkoli und Salzkartoffeln [3,3 BE]	Hähnchenbrustfilet auf Zucchini-Karotten-Sauce, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln [3,4 BE]	Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen, dazu buntes Gemüse und Kartoffelbrei [3,0 BE]
Menü 6	Kasselerbraten mit Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat und Garnitur	Wiener Würstchen zu Kartoffel-Eier-Salat, Senf und Garnitur	2 Backfischfilet mit Senfmayonnaise und Kartoffel-Salat	Schweinekotelett mit Kartoffelsalat und Garnitur	Quarkspeise Vanillegeschmack (veg.) mit gezuckerten Waldbeeren, dazu Frischeiwaffel		
Salat	Salat "Gärtnerin Art" mit Dillrahmdressing, Hähnchenbrust gebraten auf verschiedenen Salaten bunt garniert	Salat "Griechische Hirtenplatte" (veg.) mit Essig-Öl-Dressing, Hirtenkäse auf buntem Salat	Salatplatte "Bombay" mit Curry-Fruchtdressing, Gebratene Putenbrust auf verschiedenen Salaten, mit Früchten garniert	Salat "Nizza" mit Joghurt-Kräuter dressing, Vorderschinkenstreifen und Salatkäse auf verschiedenen Salaten	Salatplatte Provencale in Schinkenspeck gebratene Champignons auf frischen Blattsalaten, Rucola und Tomaten, dazu Balsamico-Dressing		