

Firma

Familie



Dresden

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

KW 45	Montag, 02.11.2020	Dienstag, 03.11.2020	Mittwoch, 04.11.2020	Donnerstag, 05.11.2020	Freitag, 06.11.2020	Samstag, 07.11.2020	Sonntag, 08.11.2020
Menü 1	Pasta (veg.) mit gebratenen Pilzen auf Lauchsauce	Schinkenmakkaroni mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Dessertbecher Rote Grütze mit Schlagsahne	Frikadelle vom Kabeljau auf Dillsauce, dazu Brokkoliröschen und Kartoffel-Karotten Püree	Tomaten-Hackfleisch-Sauce auf Gabelspaghetti, dazu Reibekäse und Mandarinenquarkspeise	Gnocchi (veg.) mit Gemüse an holländische Sauce mit Estragon, dazu Apfelmus		
Menü 2	Kohlroulade mit Schmorkohlsauce und Salzkartoffeln	1 Gefüllter Germknödel (veg.) mit Butter, Zucker und Mohn, auf Dessertsauce Vanillegeschmack, dazu Obst	Hähnchen -geschnetzeltes Gärtnerin Art, Sauce mit Bohnen, Möhren, Blumenkohl und Erbsen, dazu Salzkartoffeln	Knusperschnitzel (veg.) an feinen Erbsen in holländischer Sauce, dazu bunter Kartoffelbrei	Gebackener Fleischkäse auf Wintergemüsepfanne und Kartoffelbrei		
Menü 3	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Rahmsauce, Buttererbsen und Kartoffelbrei	Hähnchenbrustfilet gebraten auf Curry-Mango-Ananas-Sauce, dazu Couscous-Gemüse-Törtchen	Hähnchen Thailandisch Putenfleisch in Sauce mit rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse, dazu Basmatireis	Rinderhacksteak dazu Barbecuesauce, grüne Bohnen und gebackene Kartoffelspalten	Schweineschnitzel an Rahmrosenkohl und Püree von Süß- und Frischkartoffeln	4 Bratwürstchen "Franklische Art" auf Sauerkraut, dazu Erbspüree	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Fingermöhren mit Erbsen und Bauernspätzle
Menü 4	Bami Goreng (veg.) Fernöstliche Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln	Linseneintopf mit Kasselerfleisch, dazu Brot und Dessertbecher Rote Grütze mit Schlagsahne	Milchreis (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu Kirschkompott	Gräupcheneintopf mit Gemüse und Kasslerfleisch, dazu Brot und Mandarinenquarkspeise	Eierkuchen (veg.) mit Apfelmus und Zucker		
Menü 5	Schweinegulasch "ungarische Art" mit Paprika, Gewürzgurken und saurer Sahne, dazu Semmelknödelscheiben [3,2 BE]	Seelachsfilet "Napoli" mit Paprika, Zucchini und Tomaten gratiniert auf Tomatensauce, dazu Pasta-Reis [6,0 BE]	Rührei (veg.) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Ananaskompott [4,3 BE]	Schweineragout "Würzfleisch Art" dazu Gemüsereis und Mandarinenquarkspeise [6,0 BE]	Rinderschmorbraten in Sauce mit Romanesco-Mix und Salzkartoffeln [3,1 BE]	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu Vollkornbrötchen und Dessertbecher Vanillepudding mit Sahne [6,4 BE]	Putenfrikadelle mit Bratenjus, Belgischer Gemüse-Mix und Kartoffelpüree [3,0 BE]
Menü 6	Hähnchencrossies mit Tomaten-Kräuter-Dip, Pasta-Salat mit Gemüse und Pinienkernen	Hamburger Rote Grütze (veg.) mit Dessertsauce Vanillegeschmack und Frischeiwaffel	Backfischfilet mit Senfmayonnaise zu leichtem Kartoffel-Gurken-Salat	Hähnchenbrust-und Mozzarellawürfel auf Blattsalat, garniert mit Trauben und Pfirsichscheiben, dazu Joghurdressing	Partyfrikadellen mit Tiroler Sauce und italienischem Nudelsalat		
Salat	Balkansalat (veg.) Ajvar-Kartoffeln auf Paprika-Bohnen-Mais-Salat mit Oliven und Pinienkernen, dazu Knoblauchdressing	Caesar Salat Hähnchenbrustfilet, Römer- salat, Anti Pasti Tomaten, Grana Padano und Croutons, Caesar-Dressing	Portugiesischer Salat mit Frenchdressing mit Thunfisch und Oliven auf Blattsalaten bunt garniert	Chefsalat Blattsalate, grüne Gurke, Tomate, Schinken, Käse, gekochtes Ei und Dressing	Salatplatte "Florida" mit American Dressing Putenbrustaufschnitt in Streifen auf Salaten mit Früchten		