

Firma

Familie



Dresden

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

KW 47	Montag, 16.11.2020	Dienstag, 17.11.2020	Mittwoch, 18.11.2020	Donnerstag, 19.11.2020	Freitag, 20.11.2020	Samstag, 21.11.2020	Sonntag, 22.11.2020
Menü 1	Saure Eier (veg.) gekochte Eier in in pikanter Sauce, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln, dazu Vanillequarkcreme	Bunte Nudeln (veg.) mit Käsesauce, dazu Rote Götterspeise mit Dessertsauce Vanillegeschmack		Cannelloni (veg.) mit Spinatfüllung auf Tomatensalsa und Reibekäse	Nudelauflauf Bologneser Art, dazu Birnenjoghurt		
Menü 2	Jägerschnitzel panierte Jagdwurstscheibe, zu fruchtiger Tomatensauce und Makkaroni, dazu Vanillequarkcreme	Bratwurst mit Rahmsauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei		Hühnerfrikassee mit Spargelspitzen und Champignons, dazu Reis und Obst	Bautzner Senftöpfchen Schweinegeschnetzeltes mit Senf, Gewürzgurke, Champignons und Zwiebeln, dazu Kartoffelbrei		
Menü 3	Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Crème-Fraiche-Weintrauben-Sauce, dazu Kartoffel-Rösti-Taler	Rinderhacksteak "Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken, auf grüner Pfeffersauce, Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten	Grünkohlplatte mit Mettend, Grillspeck und Pökelfleisch, dazu Salzkartoffeln	Schweinebraten mit Sauce, dazu Bayrisch Kraut und Kartoffelklöße	Gebratene Hähnchenbrust Florentiner Art auf Makkaroni Tricolore [Dreierlei Nudeln] mit Tomaten-Mozzarella-Sauce	Kasselersteak "Prager Art" Rührei mit Erbsen auf Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei	Putenschnitzel auf Karotten-Lauch-Gemüse, mit Geflügelsauce, dazu Kartoffelbrei
Menü 4	Reibekuchen (veg.) mit Apfelmus und Zucker	Berliner Erbseneintopf von grünen Erbsen mit Rauchspeck und Bockwurst, Rote Götterspeise Dessert- sauce Vanillegeschmack		Buchteln (veg.) mit Puddingsuppe Vanillegeschmack, dazu Obst	Bauerntopf mit Rinderhackfleisch, Kartoffeln und Gemüse, dazu Brot und Birnenjoghurt		
Menü 5	Brühreiseintopf mit Huhnfleisch und Gemüse, dazu Brot und Vanillequarkcreme [6,0 BE]	Gedünstetes Seelachsfilet mit Bechamelsauce, dazu feine Erbsen und Rosmarinkartoffeln [4,3 BE]	Kochklopse in Petersiliensauce, dazu junge Möhrchen und Kartoffelbrei [3,0 BE]	Kalbsbratwurst auf Spinat, dazu Salzkartoffeln [3,6 BE]	Blumenkohl (veg.) in holländischer Sauce, dazu Petersilienkartoffeln und Birnenjoghurt [5,1 BE]	Hackfleischrolle mit Rahmsauce, Brokkoli-Möhrengemüse und Salzkartoffeln [2,8 BE]	Rindergeschnetzeltes mit Mischpilzen, dazu grüne Bohnen und Klöße [2,8 BE]
Menü 6	Nudelsalat "Toskana" mit getrockneten Tomaten, Rucola, Pinienkernen, Parmesan und feinen Streifen rohen Schinken garniert	Frisches Zwiebelmett bunt garniert mit Cornichons und Baguettbrot		Gebratenes Hähnchenschnitzel mit buntem Nudelsalat und garniert mit Früchten	Schwedischer Kartoffelsalat auf Salat Lollo Bionda, mit Köttbullar und Preiselbeeren		
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		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		