

Firma

Familie



Dresden

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

KW 50	Montag, 07.12.2020	Dienstag, 08.12.2020	Mittwoch, 09.12.2020	Donnerstag, 10.12.2020	Freitag, 11.12.2020	Samstag, 12.12.2020	Sonntag, 13.12.2020
Menü 1	<b>Tiegelwurst</b> mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	<b>Spaghetti (veg.)</b> mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Pflaumenkompott	<b>Gebratene Mettbällchen</b> auf Paprika-Lauch-Gemüse, dazu Butterreis	<b>Süßer Quark-Grieß-Auflauf (veg.)</b> mit Rosinen und gerösteten Mandeln, dazu kalte Zimtkirschen	<b>Gemüsebolognese (veg.)</b> und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Orangenjoghurt		
Menü 2	<b>Schweinegulasch</b> dazu grüne Bohnen und Knödelscheiben	<b>Kochklopse</b> in Kapernsauce und Salzkartoffeln, dazu Rote-Bete-Apfel-Salat	<b>Gebratene Schweineleber</b> mit Zwiebelsauce und Kartoffelbrei	<b>Heringsfilethappen</b> in Sahnesauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Möhren-Apfel-Salat und Salzkartoffeln	<b>Pilz-Gemüse-Pfanne (veg.)</b> mit Petersilienkartoffeln und Orangenjoghurt		
Menü 3	<b>Kutter Scholle</b> gebacken mit Kräuterbutter, Brokkoli-Fingermöhren und Risolékartoffeln	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Sauce, an Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln	<b>Putenrollbraten</b> mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklöße "Thüringer Art"	<b>Schweinesteak</b> mit Waldpilzen gratiniert auf Pfeffersauce, dazu Kartoffelkroketten	<b>Schweinerippchen</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln	<b>Kleine Geflügelfrikadelle</b> mit Sauce, Karotten-Rahmporree und Kartoffelbrei	<b>Hähnchenbrustfilet</b> auf Paprika-Tomaten-Ragout, dazu Eliche-Nudeln
Menü 4	<b>Spätzletopf (veg.)</b> mit Gemüse und frischen Kräutern, dazu Mehrkornbrötchen und Zitronenquarkspeise	<b>Soljankaeintopf</b> dazu Brötchen und Pflaumenkompott	<b>Kartoffelpuffer (veg.)</b> mit Apfelmus und Zucker	<b>Eintopf vom Gemüse der Saison</b> Kartoffeln, Kohl, Kürbis, Steckrüben, Möhren und Porree, Kasslerfleisch, dazu Kürbiskernbrot und Schokopudding	<b>Grünkohlpfanne</b> mit Kartoffelwürfel, Kasselerfleisch und Knackwurst, dazu Orangenjoghurt		
Menü 5	<b>2 Bratwürste</b> auf Rahmwirsingkohlgemüse, dazu Kartoffel-Karotten-Brei [2,4 BE]	<b>Möhren-Rösti (veg.)</b> auf Weizenebly mit feinem Gemüse und Kräutersauce, dazu Pflaumenkompott [7,1 BE]	<b>Gekochtes Rindfleisch</b> mit Meerrettichsauce, Pariser Möhren und Salzkartoffeln [4,0 BE]	<b>Hühnerfrikassee</b> mit jungem Gemüse und Salzkartoffeln, dazu Schokopudding [6,6 BE]	<b>Wiegebraten</b> mit Rahmsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln [4,0 BE]	<b>Fischtopf "Helgoland"</b> mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat [4,3 BE]	<b>Schweineroulade</b> in Sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffelbrei [3,0 BE]
Menü 6	<b>Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Garnitur	<b>Puten-Gyros</b> mit Tzatziki-Krautsalat, dazu Tomatenscheiben und Fladenbrot	<b>Roter Heringsalat</b> mit roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln, Gewürzgurken, Salatgarnitur und Brot	<b>Putenschnitzel</b> bunt garniert zu Nudelsalat	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Garnitur		
Salat	<b>Salat "Gärtnerin Art"</b> mit Dillrahmdressing, Hähnchenbrust gebraten auf verschiedenen Salaten bunt garniert	<b>Salat "Griechische Hirtenplatte" (veg.)</b> mit Essig-Öl-Dressing, Hirtenkäse auf buntem Salat	<b>Salatplatte "Bombay"</b> mit Curry-Fruchtdressing, Gebratene Putenbrust auf verschiedenen Salaten, mit Früchten garniert	<b>Salat "Nizza"</b> mit Joghurt-Kräuter dressing, Vorderschinkenstreifen und Salatkäse auf verschiedenen Salaten	<b>Salatplatte Provencale</b> in Schinkenspeck gebratene Champignons auf frischen Blattsalaten, Rucola und Tomaten, dazu Balsamico-Dressing		