

Firma

Familie



Dresden

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

KW 03	Montag, 18.01.2021	Dienstag, 19.01.2021	Mittwoch, 20.01.2021	Donnerstag, 21.01.2021	Freitag, 22.01.2021	Samstag, 23.01.2021	Sonntag, 24.01.2021
Menü 1	<b>Kartoffelröstinchen (veg.)</b> mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli	<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Schinken-Käse-Sauce, dazu Kokos-Sahne-Joghurt	<b>Feuerfleisch</b> Schweinegeschnetzeltes in herzhafter Sauce mit Paprika, Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Kartoffelbrei	<b>Rucola-Süßkartoffel-Schnitte (veg.)</b> mit brauner Kräutersauce und Spätzle, dazu Apfelmus	<b>Gemüseschnitzel (veg.)</b> an Petersilien-Frischkäse-Sauce, dazu Couscous natur und Grießpudding mit Zimt und Zucker		
Menü 2	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Geflügelsauce mit Hörnchen-Nudeln, dazu Rotkraut-Apfel-Salat	<b>Geflügelbratklöpse</b> mit Bratenjus, dazu feine Erbsen mit Butter und Kartoffelbrei	<b>Fischstäbchen</b> mit Kräuter-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat	<b>Currywurst</b> gebratene Bratwurstscheiben in fruchtiger Curry-Ketchup-Sauce mit Kartoffelbrei	<b>Geschmorte Kohlroulade</b> mit Schmorkohlsauce und Salzkartoffeln		
Menü 3	<b>Schweineschnitzel "Jäger Art"</b> mit Pilzsauce, Butterbohnen und Kartoffelbrei mit Speck und Zwiebeln	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> "Asiatische Art" auf exotischer Gemüsepfanne und Sesamreis	<b>Schweinehexenfleisch</b> gegrillt in Sauce, dazu Bayrisch Kraut und Semmelklöße	<b>Schweinekotelett</b> auf Schmorbohnen, dazu Kartoffelbrei	<b>Gebratenes Wildlachsfilet</b> mit Kräuterbutter, an Gemüsepfanne und Risolé-Kartoffeln	<b>Putengulasch</b> mit Rotkohl und kleinen Kartoffelklößen	<b>Deftiger Schweinebraten</b> mit Sauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln
Menü 4	<b>Warmer Apfelstrudel (veg.)</b> mit Dessertsauce Vanillegeschmack, dazu Obst	<b>Holländischer Blumenkohleintopf (veg.)</b> mit Eierstichwürfel und frischer Petersilie, dazu Kokos-Sahne Joghurt	<b>Grüne Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln, dazu Mischrot und Quarkspeise Vanillegeschmack	<b>Milchreis (veg.)</b> mit Zimt und Zucker, dazu kalte Erdbeersauce	<b>Ungarischer Kesselgulasch</b> dazu Kaiserbrötchen		
Menü 5	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> mit Honig-Senf-Sauce, dazu Wurzelgemüse und Salzkartoffeln [8,0 BE]	<b>2 Eierkuchen (veg.)</b> mit Quarkfüllung, dazu Dessertsauce Vanillegeschmack [5,2 BE]	<b>Gebackene Kartoffeltaschen (veg.)</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Florentiner Spinatsauce [4,2 BE]	<b>Schweinegulasch</b> "Altböhmische Art" mit Pilzen und saurer Sahne, dazu buntes Gemüse und Hefeknödelscheiben [10,6 BE]	<b>Fleischklößchen</b> in Tomatensauce auf Spaghetti, dazu Grießpudding mit Zimt und Zucker [7,3 BE]	<b>Gemüseintopf "Leipziger Allerlei"</b> mit Suppenfleischklößchen, Vollkornbrot und grüne Götterspeise mit Dessertsauce Vanillegeschmack [8,5 BE]	<b>Gebratene Geflügelfrikadellen</b> auf Rahmsauce, dazu Karotten-Kürbis-Gemüse und Kartoffelbrei [3,8 BE]
Menü 6	<b>Frikadelle</b> mit Letscho zu buntem Tortellinisalat	<b>Raffiniertes Bratenbrot</b> Schweinebraten auf Mischbrot mit Senfmayonnaise und Sahnemeerrettich, bunt garniert	<b>Roter Heringssalat</b> mit Roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln, Gewürzgurken, Salatgarnitur und Roggenmischbrot	<b>Geflügelsalat "Hawaii"</b> mit Südfrüchten, verschiedenes Brot, Butter und Obst Garnitur	<b>Schwedischer Kartoffelsalat</b> , dazu Köttbullar und Preiselbeer-Dip		
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, Weißkäsewürfel auf Blattsalat, Gemüse und Oliven	<b>Salatplatte "Bombay"</b> mit Curry-Fruchtdressing, Gebratene Putenbrust auf verschiedenen Salaten, mit Früchten garniert	<b>Salat "Nizza"</b> mit Joghurt-Kräuterdressing, Schinkenstreifen und Salatkäse auf verschiedenen Salaten	<b>Salatplatte Provencale</b> mit Schinkenspeck und gebratenen Champignons auf Blattsalaten und Tomaten, dazu Balsamico-Dressing		