

Firma

Familie



Dresden

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

KW 04	Montag, 25.01.2021	Dienstag, 26.01.2021	Mittwoch, 27.01.2021	Donnerstag, 28.01.2021	Freitag, 29.01.2021	Samstag, 30.01.2021	Sonntag, 31.01.2021
Menü 1	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Spaghetti (veg.) mit Tomatensauce und geriebenem Käse, dazu Pflaumenkompott	Gebratene Mettbällchen auf Paprika-Lauch-Gemüse, dazu Butterreis	Gebratene Gemüse-Gouda-Stäbchen (veg.) an Zucchini- Tomaten-Ragout, dazu Bulgur und Schokopudding	Gemüsebolognese (veg.) und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Mandarinenjoghurt		
Menü 2	Schweinegulasch dazu grüne Bohnen und Hefeknödelscheiben	Königsberger Klopse in Kapernsauce und Salzkartoffeln, dazu Rote-Bete-Apfel-Salat	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsauce und Kartoffelbrei	Heringsfilethappen in Sahnesauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Möhren-Apfel-Salat und Salzkartoffeln	Pilz-Gemüse-Pfanne (veg.) mit Petersilienkartoffeln und Mandarinenjoghurt		
Menü 3	Gebackene Kutterscholle mit Kräuterbutter, Gemüsegarnitur und Risolékartoffeln	Schweineschnitzel mit Bratenjus an Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln	Putenrollbraten mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklöße "Thüringer Art"	Schweinesteak mit Waldpilzen gratiniert auf Grüner Pfefferrahmsauce, dazu gebackene Kartoffelkroketten	Geschmorte Schweinerippchen auf buntem Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln	Kleine Putenfrikadellen mit Bratenjus, dazu Karotten-Lauch-Gemüse und Kartoffelpüree	Hähnchenbrustfilet auf Paprika-Tomaten-Ragout, dazu Eliche-Nudeln
Menü 4	Schwäbischer Spätzletopf (veg.) mit Gemüse und frischen Kräutern, dazu Mehrkornbrötchen und Zitronenquarkspeise	Soljankaeintopf dazu Kaiserbrötchen und Pflaumenkompott	Reibekuchen (veg.) mit Apfelmus und Zucker	Winter-Gemüseintopf Kasslerfleisch, Kartoffeln, Kohl, Kürbis, Steckrüben, Möhren und Porree, Kürbis- kernbrot und Schokopudding	Grünkohlpfanne mit Kartoffelwürfeln, Rauchfleisch und Knackwurst, dazu Mandarinenjoghurt		
Menü 5	2 Bratwürste auf Rahmwirsingkohlgemüse, dazu Kartoffel-Karotten-Brei [2,7 BE]	Blumenkohl-Käse-Stern (veg.) an Weizeneblypfanne mit Gemüse und Kräutersauce, dazu Pflaumenkompott [6,4BE]	Gebratenes Rinderhacksteak auf Champignonrahmsauce, dazu Gala-Gemüse-Mix und Bauernspätzle [4,4 BE]	Hühnerfrikassee mit Möhren, Erbsen und Salzkartoffeln, dazu Schokopudding [5,4 BE]	Hausgemachter Wiegebraten mit Rahmsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln [4,9 BE]	Fischtopf "Helgoland" zu Salzkartoffeln und Gurkensalat [4,5 BE]	Gefüllte Schweineroulade in Sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffelbrei [4,5 BE]
Menü 6	Gegrillte Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat , bunt garniert	Putengyros mit Tzatziki und Krautsalat, Tomatengarnitur und Fladenbrot	Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Senf, bunt garniert, dazu Laugengebäck	Gebratenes Putenschnitzel bunt garniert zu Nudelsalat	2 Backfischfilets mit Remouladensauce und Zitronenecke, dazu bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl		
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, Zwiebeln 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		