

Firma

Familie



Dresden

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

KW 05	Montag, 01.02.2021	Dienstag, 02.02.2021	Mittwoch, 03.02.2021	Donnerstag, 04.02.2021	Freitag, 05.02.2021	Samstag, 06.02.2021	Sonntag, 07.02.2021
Menü 1	Deftige Krautnudeln geschmortes Weißkraut mit Nudeln und Salami, dazu Fruchtjoghurtbecher	Brokkoli (veg.) in Gorgonzolasauce und Penne Tricolore, dazu Obst	Tortellinipfanne (veg.) mit Gemüse auf Frischkäse-Petersilien-Sauce, dazu Kirschquarkspeise	"Kohlhackstippe" dazu Hefeknödelscheiben, und Waldbeerjoghurt	Backcamembert (veg.) mit Preiselbeerdip und Kartoffelbrei, dazu Karamellpudding		
Menü 2	Paprikahähnchen , dazu gemischter Reis	Paniertes Hähnchenschnitzel an Tomatenragout mit frischer Petersilie und Spaghetti	"Lukulluswurst" auf heißer Grillsauce, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln	Schaschlyk-Pfanne Schweinefleisch und -leber, Zwiebeln, Paprika, Gewürz-gurke in Sauce, dazu Kartoffel- brei und Waldbeerjoghurt	Jägerschnitzel mit Sauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln		
Menü 3	Frühlingsröllchen (veg.) auf Chinagemüsepfanne, dazu gebratene Mi-Nudeln	2 Scheiben Schweinskopfsülze mit Remouladensauce, bunter Krautsalat, dazu Bratkartoffeln mit Speck	Schweinesteak mit gratiniertem Gemüse auf Sauce Bernaise, Brokkoli und Kartoffelkroketten	Schweinebraten "Esterhazy" in pikanter Sauce mit Gemüsestreifen und Bauernspätzle, dazu Waldbeerjoghurt	Gepökelt Eisbeinflfleisch in Meerrettichsauce, dazu buntes Sauerkraut und Kartoffelklöße	Gebratenes Lammhacksteak auf Rosmarinsauce, dazu Belgischer Gemüse-Mix und Kartoffelbrei	Spießbraten vom Schwein auf Zwiebel-Senf-Sauce, zu deftigem Grünkohl und Salzkartoffeln
Menü 4	Gulascheintopf "Hausfrauen Art" vom Schwein mit Gemüse und Kartoffelwürfel, dazu Kaiserbrötchen	Hefeklöße (veg.) mit Zucker und Zimt zu heißer Fruchtsauce, dazu Obst	Deftiger Erbseneintopf mit Speck und Bockwurst, dazu Kirschquarkspeise	Brühnudeleintopf mit Huhnfleisch und Gemüse, dazu Mischbrot und Waldbeerenjoghurt	Sächsische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln, dazu Karamellpudding		
Menü 5	Bratwurst mit Sauce, Möhrengemüse und Kartoffelbrei [3,5 BE]	Seelachsragout "Spreewälder Art" in weißer Sauce mit Gemüse, Gwürzgurke und Meerrettich, dazu Risolèkartoffeln und Obst [5,4 BE]	Frikadelle vom Schwein mit Sauce, buntem Bohnengemüse und Kartoffelbrei, dazu Kirschquarkspeise [4,6 BE]	Gekochte Eier (veg.) in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat [5,8 BE]	Putengulasch mit Brokkoli und Salzkartoffeln [4,0 BE]	Hähnchenbrustfilet auf Zucchini-Karotten-Sauce, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln [3,7 BE]	Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen, dazu buntes Gemüse und Kartoffelbrei [3,7 BE]
Menü 6	Aufschnitt vom Kasselerbraten mit Sahnemeerrettich garniert, dazu Kartoffelsalat	1 Paar Wiener Würstchen zu Kartoffelsalat mit Ei, Senf und Garnitur	Partyfrikadellen mit Tiroler Sauce und italienischem Nudelsalat	Schweinekotelett mit Zitronenecke zu Kartoffelsalat und Garnitur	Quarkspeise Vanillegeschmack (veg.) mit gezuckerten Waldbeeren, dazu Frischeiwaffel		
Salat	Salatplatte "Akropolis" (veg.) mit Knoblauchdressing, Hirtenkäse mit Tzatziki, Krautsalat und buntem Gemüse	Fernöstliche Salatplatte mit Hähnchenfleisch, Mango, Salaten, Gemüse und fruchtigem Currydressing	Salat "Elsässer Art" mit Joghurt-Kräuterdressing mit Schinken, Salatkäse und Ei auf bunter Salatmischung	Salat "Feinschmecker Art" mit Frenchdressing, Putenbruststreifen und Früchten an Gemüse und Salaten	Salat "Holsteiner Mix" mit Thousand Island-Dressing, Räucherlachsstreifen auf verschiedenen Salaten bunt garniert		