

Firma

Familie



Dresden

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

KW 20	Montag, 17.05.2021	Dienstag, 18.05.2021	Mittwoch, 19.05.2021	Donnerstag, 20.05.2021	Freitag, 21.05.2021	Samstag, 22.05.2021	Sonntag, 23.05.2021
Menü 1	Pasta (veg.) mit gebratenen Pilzen auf Lauch-Sahnesauce	Schinkenmakkaroni mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Dessertbecher Rote Grütze mit Sahne	2 Frikadellen vom Kabeljau auf Dillrahmsauce, dazu Kartoffel-Karotten-Püree und bunter Krautsalat	Tomaten-Hackfleisch-Sauce auf Gabelspaghetti und Reibekäse, dazu Erdbeer-Rhabarber Quarkspeise	Gnocchi (veg.) mit Gemüse und Sauce "Hollandaise Art" mit Estragon, dazu Apfelmus		
Menü 2	Gefüllte Paprikaschote in Sauce, dazu Butterreis	1 Gefüllter Germknödel (veg.) mit Butter, Zucker und Mohn, auf Vanillesauce, dazu Obst	Hähnchen -geschnetzeltes Gärtnerin Art [Sauce mit Bohnen, Möhren, Blumenkohl und Erbsen], dazu Salzkartoffeln	Knusperschnitzel (veg.) an feinen Erbsen, dazu holländischer Sauce mit Gemüsestreifen und bunter Kartoffelbrei	Gebackener Fleischkäse mit Bratensauce auf Frühlingsgemüse und Kartoffelbrei		
Menü 3	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Rahmsauce, Buttererbsen und Kartoffelbrei	Putenbrustfilet "Andalusische Art" Mandeln, Oliven, Fenchel und Paprika, dazu gegrilltes Gemüse und Kartoffel-Röstiecken	Red Thai Chicken Putenfleisch in Sauce mit rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse, dazu Basmatireis	Rinderhacksteak mit Spargel gratiniert auf Käsesauce, dazu Zöpfli-Nudeln	Schweineschnitzel an Brokkoli-Blumenkohl-Gemüse mit holländischer Sauce und Herzoginkartoffeln	4 Bratwürstchen "Fränkische Art" auf deftigem Sauerkraut, dazu Erbspüree	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Fingermöhren mit Erbsen und Bauernspätzle
Menü 4	Bami Goreng (veg.) Fernöstliche Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln	Sächsischer Linseneintopf süß-sauer mit Kasselerfleisch, dazu Roggenbrot und Dessertbecher Rote Grütze mit Sahne	Milchreis (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu kaltes Kirschkompott	Gräupcheneintopf mit Gemüse und Kasslerfleisch, dazu Mischbrot und Erdbeer-Rhabarberquarkspeise	Eierkuchen (veg.) mit Apfelmus und Zucker		
Menü 5	Schweinegulasch in Rahmsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln [3,9 BE]	Seelachsfilet "Napoli" mit Paprika, Zucchini, Tomaten und Käse gratiniert auf Tomatensauce, dazu Pasta-Reis [6,4 BE]	Rührei (veg.) mit Spinat und Salzkartoffeln, dazu Kirschkompott [4,3 BE]	Schweineragout "Würzfleisch Art" mit Käse überbacken, dazu Gemüsereis und Erdbeer-Rhabarberquarkspeise [5,8 BE]	Rinderschmorbraten in Sauce mit Romanesco-Mix und Salzkartoffeln [3,4 BE]	Grüne Bohneneintopf Rindfleisch, Kartoffelwürfel, dazu Mehrkornbrötchen und Dessertbecher Vanillepudding mit Sahne [6,8 BE]	2 Putenfrikadellen Bratenjus, Gemüse und Kartoffelpüree [3,4 BE]
Menü 6	Gebratene Hähnchencrossies mit Tomaten-Kräuter-Dip, an italienischem Nudelsalat mit Gemüse und Pinienkernen	Halbe gekochte Eier mit Remoulade bunt garniert, dazu Schwarz- und Weißbrot	Schweineschnitzel mit Zitronenecke zu Kartoffelsalat und Garnitur	Hamburger Rote Grütze (veg.) mit Beeren und Sauerkirschen, dazu Vanillesauce und Frischeiwaffel	2 Stück Seelachsfilet in Backteig mit Senfmayonnaise bunt garniert, dazu leichter Kartoffel-Gurken-Salat		
Salat	Salatplatte "Akropolis" (veg.) mit Knoblauchdressing, Hirtenkäse mit Tzatziki und Krautsalat	Fernöstliche Salatplatte mit Chinakohl und -gemüse, Mangostücke und marinierte Hähnchenbruststücke, dazu fruchtiges Currydressing	Salat "Elsässer Art" mit Joghurt-Kräuterdressing mit Schinken, Salatkäse und Ei auf bunter Salatmischung	Salat "Feinschmecker Art" mit Frenchdressing, Putenbrustfilet und Früchten an Gemüse und Salaten	Salat "Holsteiner Mix" mit Thousand Island-Dressing, Räucherlachsstreifen auf verschiedenen Salaten bunt garniert		