

KW 21	Montag, 24.05.2021	Dienstag, 25.05.2021	Mittwoch, 26.05.2021	Donnerstag, 27.05.2021	Freitag, 28.05.2021	Samstag, 29.05.2021	Sonntag, 30.05.2021
Menü 1		Brokkolipfanne (veg.) mit Paprikawürfel in Käsesauce, dazu Spirelli-Nudeln und Kirschquarkspeise	Spinat-Sahne-Sauce (veg.) mit Farfalle-Nudeln, dazu Dessertbecher Schokopudding mit Sahne	Eieromelett (veg.) auf Rahngemüse (Möhren, Brokkoli, Blumenkohl in Holländischer Sauce, dazu Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Gabelspaghetti, dazu Fruchtmos Himbeer-Apfel		
Menü 2		Kartoffelpfanne Bauernfrühstück Art, gebratene Kartoffelscheiben mit Zwiebeln, Jagdwurst und Ei, dazu Gurken-Bohnensalat	Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Möhren und Erbsen, dazu Reis und Desserbecher Schokopudding mit Sahne	Geschmorte Kohlroulade mit Sauce und Salzkartoffeln	Waldpilzpfanne (veg.) mit frischen Kräutern und Schupfnudeln		
Menü 3	Gegrillter Schweinenackenbraten mit Sauce, dazu Spitzkohl mit frischer Petersilie und Salzkartoffeln	Gegrilltes Schweinesteak an frischen Champignonköpfen in Kräuterrahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln	Paniertes Putenschnitzel an Erbsen-Spargelgemüse mit holländischer Sauce und Risolé-Kartoffeln und Gemüsegar nitur	Matjesfilet "Hausfrauen Art" in Remouladensauce mit Gewürz Gurken, Apfel und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln	Rindersauerbraten "Rheinische Art" in Sauce mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	Hausgemachter Wiegebraten in Bratenjus, dazu Rahmporree und Salzkartoffeln	Rindfleisch "Schweizer Art" Rindergulasch in brauner Käsesauce, Möhrchen, Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli, Zuckerschoten und Kartoffel- brei
Menü 4		Möhreneintopf mit Rindfleisch, Kartoffel- würfeln und frischer Petersilie, dazu Kaiserbrötchen und Kirschquarkspeise	Weiße Bohnen-Eintopf süß-sauer mit Kasslerfleisch, dazu Dessertbecher Schokopudding mit Sahne	"Irish Stew" Gemüsetopf mit Lammfleisch und Kartoffeln "irische Art", dazu Weißbrot	Deftiger Weißkohleintopf mit Pökelfleisch und Kartoffeln, dazu Mehrkornbrötchen und Fruchtmos Himbeer-Apfel		
Menü 5	Paniertes Seelachsfilet mit Zitronen-Butter-Sauce, Kaisergemüse und Kartoffelbrei [4,4 BE]	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit Erbsen-Mais Gemüse und Kartoffelbrei [6,8 BE]	Gedünstete Seelachswürfel in Dill-Senfauce und Salzkartoffeln, dazu Gurken-Tomaten-Salat [4,7 BE]	Grießbrei (veg.) mit Sahne verfeinert, Zimt und Zucker, dazu Kirschsauce und Obst [10,2 BE]	Hähnchenkeule mit Sauce, Französischer-Gemüsemix und Salzkartoffeln [3,9 BE]	Thüringer Rostbrätl gebratenes Schweinesteak mit Zwiebel-Senf-Sauce, Butterbohnen und Kartoffelbrei [2,9 BE]	Hähnchenbrustfilet auf Zucchini-Karotten-Sauce, dazu Brokkoli und Bulgur [4,1 BE]
Menü 6		Hacksteak mit Röstzwiebeln und Senf, zu Kartoffelsalat und Garnitur	3 süße Crêpes (veg.) mit Fruchtkonfitüre gefüllt, Schlagsahne und gerösteten Mandeln	Gebratene Mettbällchen mit Pestoressosauce, dazu italienischer Nudelsalat und Garnitur	Brathering mit Gewürz gurke und Zwiebeln bunt garniert, dazu Kartoffelsalat in Essig und Öl		
Salat		Salat "Griechische Hirtenplatte" (veg.) mit Weißkäsewürfel auf Blattsalaten, verschiedenen Gemüse und Oliven, dazu Essig-Öl-Dressing	Salatplatte "Bombay" mir gebratener Putenbrust auf verschiedenen Salaten und Früchten, dazu Curry-Früchte-Dressing	Salat "Nizza" mit Joghurt-Kräuter dressing, Vorderschinkenstreifen und Salatkäse auf verschiedenen Salaten	Salatplatte Provencale in Schinkenspeck gebratene Champignons auf frischen Blattsalaten und Tomaten, dazu Balsamico-Dressing		