

KW 25	Montag, 21.06.2021	Dienstag, 22.06.2021	Mittwoch, 23.06.2021	Donnerstag, 24.06.2021	Freitag, 25.06.2021	Samstag, 26.06.2021	Sonntag, 27.06.2021
Menü 1	Pikantes Nierchenragout mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Champignons, dazu Kartoffelbrei	Spaghetti (veg.) mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu gelbe Fruchtkaltschale	Gebratene Mettbällchen auf Paprika-Lauch-Gemüse, dazu Butterreis	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis	Gemüsebolognese (veg.) und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Pflirsichjoghurt		
Menü 2	Schweinegulasch mit Spirelli-Nudeln, dazu Kirschquarkspeise	Kochklopse in Kapernsauce und Salzkartoffeln, dazu Rote-Bete-Apfel-Salat	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsauce und Kartoffelbrei	Heringsfilethappen in Sahnesauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Möhrensalat und Salzkartoffeln	Jägerschnitzel mit Sauce, Erbsengemüse und Kartoffelbrei		
Menü 3	Marinierte Grillrippchen an Pfannengemüse und gebackene Kartoffelecken, dazu Barbecue-Dip extra	Schweineschnitzel mit Bratenjus und Fit-Gemüse-Mix, dazu Salzkartoffeln	Putenrollbraten mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklöße "Thüringer Art"	Schweinesteak mit Waldpilzen gratiniert auf grüner Pfefferrahmsauce, dazu gebratene Kartoffelkroketten	Hähnchenbrustfilet auf Paprika-Tomaten-Ragout mit frischer Petersilie, dazu Eliche-Nudeln	Kleine Putenfrikadellen mit Bratenjus, dazu Karotten-Lauch-Gemüse und Kartoffelpüree	Seelachs gebacken mit Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Risolékartoffeln
Menü 4	Eintopf Bregenzer Käsesuppe (veg.) mit frischem Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Laugenbrezel und Kirschquarkspeise	Soljankaeintopf dazu Kaiserbrötchen und gelbe Fruchtkaltschale	Italienische Gemüsesuppe (veg.) mit Nudeln und Mozzarella, dazu Ciabattabrot und Aprikosenkompott	Süßer Quark-Grieß-Auflauf (veg.) mit Rosinen und gerösteten Mandelsplittern, dazu kalte Pflirsichspalten	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleisch, dazu Brot und Pflirsichjoghurt		
Menü 5	Gebrautes Rinderhacksteak auf Champignonrahmsauce, dazu Gala-Gemüse-Mix und Bauernspätzle [5,2 BE]	Blumenkohl-Käse-Stern (veg.) an Weizenblypfanne mit Gemüse und Kräutersauce, dazu gelbe Fruchtkaltschale [6,1 BE]	Huhnfleisch in cremiger Tomatensauce, dazu Gemüsenudeln und Aprikosenkompott [6,8 BE]	Gebrautes Gemüse-Gouda-Stäbchen (veg.) auf Tomaten-Zucchini Ragout, dazu Bulgur und Schokopudding [10,5 BE]	Pilz-Gemüse-Pfanne (veg.) mit Petersilienkartoffeln und Pflirsichjoghurt [5,4 BE]	Fischtopf "Helgoland" Fischwürfel in weißer Sauce mit Gemüse zu Salzkartoffeln und geraspelter Gurkensalat [4,3 BE]	Gefüllte Schweineroulade in Sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffelbrei [4,5 BE]
Menü 6	2 Stück Backfischfilet mit Remouladensauce und Zitronenecke, dazu bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl	Puten-Gyros mit Tzatziki und Krautsalat, dazu Fladenbrot	Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Senf bunt garniert, dazu Laugengebäck	Putenschnitzel bunt garniert zu Nudelsalat	Schwedischer Kartoffelsalat zu Köttbullar und Preiselbeer-Dip		
Salat	Balkansalat (veg.) Ajvar-Kartoffeln auf Paprika-Bohnen-Mais-Salat mit Oliven und Pinienkernen, dazu Knoblauchdressing	Bunter Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen, dazu Frenchdressing	Chefsalat Blattsalate, grüne Gurke, Tomate, Schinken, Käse, gekochtes Ei und Dressing	Portugiesischer Salat mit Frenchdressing mit Thunfisch und Oliven auf Blattsalaten bunt garniert	Salatplatte "Florida" mit American Dressing Putenbrustaufschnitt in Streifen auf Salaten mit Früchten		