

Firma

Familie



Dresden

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

KW 25	Montag, 20.06.2022	Dienstag, 21.06.2022	Mittwoch, 22.06.2022	Donnerstag, 23.06.2022	Freitag, 24.06.2022	Samstag, 25.06.2022	Sonntag, 26.06.2022
Menü 1	Spaghetti (veg.) mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Reibekäse, dazu Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Gemüsecurry (veg.) Champignons, Paprika, Zuckerschoten, Brokkoli, Möhren mit Kokosmilch, Basmatireis, Dessertbecher Vanille-Schoko-Strudel	Makkaroni Mix (veg.) mit Käsesauce, dazu Obst	Eieromelett (veg.) auf Rahmgemüse, dazu Salzkartoffeln	Tomatensauce mit Wurstwürfeln mit Gabelspaghetti, dazu Rote Grütze mit Vanillesauce		
Menü 2	Paniertes Seelachsfilet mit Zitronen-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu bunter Krautsalat	Kartoffelpfanne Bauernfrühstück Art, gebratene Kartoffelscheiben mit Zwiebeln, Wurst und Ei	Schweinegulasch in Rahmsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln [3,9 BE]	Geschmorte Kohlroulade mit Sauce und Salzkartoffeln	Paprikahähnchen , dazu Gemüseris		
Menü 3	Hacksteak "Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken auf grüner Pfeffersauce, Romanesco-Mix und Kartoffelkroketten	Köttbullar gebratene Geflügelfleischklößchen, Rahmsauce mit Preiselbeeren, dazu Petersilienmöhren und Kartoffelbrei	Cevapcici mit Djuvec-Reis (Reisgericht mit Rinderhackfleischröllchen, Zwiebeln, Knoblauch, Erbsen, Tomaten, Paprika, Petersilie)	Matjesfilet "Hausfrauen Art" in Remouladensauce mit Apfel, Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln	Rindersauerbraten "Rheinische Art" in Sauce mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	Hausgemachter Wiegebraten in Bratenjus, dazu Rahmporree und Salzkartoffeln	Thüringer Rostbrätl mit Zwiebel-Senf-Sauce, Prinzessbohnen und Kartoffelbrei
Menü 4	Möhreneintopf mit Rindfleisch und frischer Petersilie, dazu Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Hefeklöße (veg.) mit Zucker und Zimt zu heißer Fruchtsauce mit Waldbeeren	Weißer Bohnen-Eintopf süß-sauer mit Kasslerfleisch, dazu Obst	Chili Con Carne vom Rind	Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch, dazu Rote Grütze mit Vanillesauce		
Menü 5	Gegrillter Schweinenackenbraten mit Sauce, dazu Rahmkohlrabi mit frischer Petersilie und Salzkartoffeln [3,8 BE]	Gedünstete Seelachswürfel mit Dill-Senf-Sauce, dazu Wurzelgemüse und Salzkartoffeln [8,1 BE]	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse, Spargelspitzen und Champignons, Reis und Obst [7,2 BE]	Sahne-Milchreis (veg.) Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschsauce [7,3 BE]	Kichererbsen-Brokkolipfanne (veg.) dazu Kartoffel-Röstiecken und Rote Grütze mit Vanillesauce [6,3 BE]	Hähnchenbrustfilet auf Zucchini-Karotten-Sauce, dazu Brokkoli und Bulgur [4,1 BE]	Rindfleisch "Schweizer Art" in brauner Käsesauce, Gemüse und Spätzle [4,8 BE]
Menü 6	Hacksteak mit Röstzwiebeln und Senf bunt Garniert, dazu Kartoffelsalat	Brathering mit Gewürzgurke und Zwiebeln bunt garniert, dazu Kartoffelsalat in Essig und Öl	3 süße Crêpes (veg.) mit Fruchtkonfitüre gefüllt, Schlagsahne und gerösteten Mandeln	Bayrische Brotzeit geräucherter Wurst, Leberkäse, Schinkenspeck Bergkäse, Sahnemeerrettich, Senf und Laugengebäck	Schweineschnitzel mit Zitronenecke und Gemüse garnitur, zu hausgemachtem buntem Nudelsalat		
Salat	Balkansalat (veg.) Ajvar-Kartoffelscheiben auf Paprika-Bohnen-Mais-Salat mit Oliven und Pinienkernen, dazu Knoblauchdressing	Chefsalat Blattsalate, grüne Gurke, Tomate, Schinken, Käse, gekochtes Ei und Dressing	Caesar Salat Hähnchenbrustfilet, Römersalat, Anti Pasti Tomaten, Grana Padano und Croutons, Caesar-Dressing	Portugiesischer Salat mit Frenchdressing mit Thunfisch und Oliven auf Blattsalaten	Salatplatte "Florida" mit American Dressing Putenbrustaufschnitt in Streifen auf Salaten mit Früchten		