

Firma

Familie



Dresden

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

KW 21	Montag, 22.05.2023	Dienstag, 23.05.2023	Mittwoch, 24.05.2023	Donnerstag, 25.05.2023	Freitag, 26.05.2023	Samstag, 27.05.2023	Sonntag, 28.05.2023
Menü 2	<b>Gemüsefrikadelle (veg.)</b> mit Rahmsauce und Butterreis, dazu Kirschkompott	<b>Schinkenmakkaroni</b> mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Quarkcreme	<b>Fischfrikadelle</b> auf Dillrahmsauce, dazu Salzkartoffeln und bunter Krautsalat	<b>Quarkkeulchen (veg.)</b> mit Rosinen, dazu Zucker und Apfelmus	<b>Knusperschnitzel (veg.)</b> an feinen Erbsen in holländischer Sauce mit Gemüsestreifen und Kartoffelbrei		
Menü 3	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Rahmsauce mit Erbsen-Mais Gemüse und Kartoffelbrei	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> in Sauce, dazu Butterreis	<b>Hähnchen-Geschnetzeltes</b> Gärtnerin Art, dazu gemischter Reis mit Vollkorn	<b>4 Bratwürstchen</b> "Fränkische Art" auf deftigem Sauerkraut, dazu Erbspüree	<b>"Cordon Bleu" vom Schwein</b> auf Blattspinat und Röstkartoffelwürfel	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> auf Sahnesauce mit Blattspinat, dazu Tagliatelle-Nudeln	<b>Gegrillter Schweinenackenbraten</b> mit Sauce, dazu Rahmkohlrabi mit Kartoffelbrei
Menü 4	<b>Grießbrei (veg.)</b> mit Zimt und Zucker, dazu kaltes Kirschkompott	<b>Gnocchi (veg.)</b> mit Gemüse, dazu Sauce holländische Art mit Estragon	<b>Gulascheintopf "Hausfrauen Art"</b> vom Schwein mit Gemüse und Kartoffelwürfel	<b>Linseneintopf</b> pikant mit Kasseler, dazu Apfelmus	<b>Gräupcheneintopf (veg.)</b> mit Gemüse, dazu Obst		
Menü 5	<b>Putenfrikadelle</b> mit Geflügelsauce, Belgischer Gemüse-Mix und Kartoffelpüree [3,7 BE]	<b>Kräuterquark (veg.)</b> mit Butter und Salzkartoffeln, dazu Möhrenrohkost [5,5 BE]	<b>Rührei (veg.)</b> mit Spinat und Salzkartoffeln, dazu Vanillejoghurt [2,8 BE]	<b>Gebackener Fleischkäse</b> Bratensauce, Sommergemüse, Kartoffelbrei [2,8 BE]	<b>Tomaten-Hackfleisch-Sauce</b> auf Spaghetti, mit Reibekäse, dazu Obst [8,5 BE]	<b>Grüne Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel, dazu Dessertbecher Vanillepudding mit Sahne [4,7 BE]	<b>Geflügelfleischklößchen</b> auf weißer Kräutersauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln [4,7 BE]
Menü 6		<b>Halbe gekochte Eier</b> mit Remoulade bunt garniert, zu leichtem Kartoffelsalat mit Essig und Öl	<b>Schweineschnitzel</b> mit Zitronenecke und Petersilie garniert, zu Kartoffelsalat und Garnitur		<b>Hamburger Rote Grütze (veg.)</b> mit Dessertsauce Vanillegeschmack und Frischeiwaffel		
Salat	<b>Salat "Gärtnerin Art"</b> mit Dillrahmdressing, Hähnchenbrust gebraten auf verschiedenen Salaten bunt garniert			<b>Salatplatte "Bombay"</b> mit gebratener Putenbrust auf verschiedenen Salaten und Früchten, dazu Curry-Früchte-Dressing			