

KW 26	Montag, 24.06.2024	Dienstag, 25.06.2024	Mittwoch, 26.06.2024	Donnerstag, 27.06.2024	Freitag, 28.06.2024	Samstag, 29.06.2024	Sonntag, 30.06.2024
Menü 2	<b>Asiatisches Wokgemüse (veg.)</b> mit Glasnudeln und süß-saurer Sauce, dazu Schokoladenpudding	<b>Farfalle (veg.)</b> mit fruchtiger Tomatensauce und Reibekäse, dazu Heidelbeer-Joghurt	<b>Bratwurst</b> mit Rahmsauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree	<b>Gekochte Eier (veg.)</b> in milder Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und Karotten-Apfel-Salat	<b>Cannelloni (veg.)</b> mit Spinatfüllung auf Tomatensauce arrabiata		
Menü 3	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Kräuterbuttersauce und Gemüsegarntur, dazu Kartoffelpüree	<b>Hähnchenkeule</b> mit Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln	<b>Bunter Hackbraten</b> auf Rahmsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln	<b>Huhnfleisch</b> in cremiger Tomatensauce, dazu Gemüsenudeln und Vanillepudding mit Sahne	<b>Gegrillter Schweinenackenbraten</b> mit Sauce, dazu Rahmkohlragimgemüse und Salzkartoffeln	<b>Lebergeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Äpfeln und Zwiebeln in Sauce, dazu Kartoffelbrei	<b>Thüringer Rostbrätl</b> mit Zwiebel-Senf-Sauce, dazu Prinzeßbohnen und Kartoffelbrei
Menü 4	<b>Kartoffelröstinchen (veg.)</b> mit Möhren, Blumenkohl und Brokkoli in holländischer Sauce, dazu Schokoladenpudding	<b>Erbsensuppe</b> mit Porree, Möhren, Sellerie, Speck und ein Paar Wiener Würstchen	<b>Pichelsteiner Gemüseintopf (veg.)</b> mit Weißkohl, Karotten, Bohnen, Kohlrabi und Eierstich, dazu Obst	<b>Weißkohleintopf</b> mit Kasselerfleisch, dazu Mischbrot und Vanillepudding mit Sahne	<b>1 Gefüllter Germknödel (veg.)</b> auf Vanillesauce mit Zimt und Zucker		
Menü 5	<b>Tomaten-Hackfleisch-Bolognese</b> mit Gabelspaghetti, dazu Schokoladenpudding [BE 7,9]	<b>Rührei (veg.)</b> mit frischen Kräutern, dazu Röstkartoffeln und Gurkensalat [BE 3,0]	<b>Spaghetti al pollo</b> mit Hähnchen, Tomaten, Paprika und Frischkäsesauce [BE 3,9]	<b>Schaschlyk-Pfanne</b> aus Schweinefleisch und -leber mit Zwiebeln, Paprika und Gurke in würziger Sauce, dazu Kartoffelbrei [BE 2,9]	<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> aus dem Seelachsfilet mit Dill-Zitronen-Sauce, Erbsengemüse und Kartoffelbrei [BE 3,6]	<b>Panierter Hirtenkäse (veg.)</b> auf Gabelspaghetti, dazu Tomaten-Kräuter-Ragout [BE 7,6]	<b>Rindfleisch "Schweizer Art"</b> geschmortes Rindfleisch in brauner Käsesauce, dazu Cordialgemüse und Bauernspätzle [BE 4,0]
Menü 6		<b>3 süße Crêpes (veg.)</b> mit Fruchtkonfitüre gefüllt, dazu Schlagsahne und geröstete Mandeln	<b>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b> mit Zitronenecke, dazu hausgemachter, bunter Nudelsalat und Gemüsegarntur		<b>Wiener Würstchen</b> mit Senf und Ketchup, dazu bunter Nudelsalat und Gurkensalat		
Salat	<b>Chefsalat</b> Blattsalate, grüne Gurke, Tomaten, Schinken, Käse, gekochtes Ei und Dressing			<b>Salat Mix "Amerika" (veg.)</b> mit Brokkoli, Perlzwiebeln, Käse und Americandressing			