

KW 30	Montag, 22.07.2024	Dienstag, 23.07.2024	Mittwoch, 24.07.2024	Donnerstag, 25.07.2024	Freitag, 26.07.2024	Samstag, 27.07.2024	Sonntag, 28.07.2024
Menü 2	<b>Farfalle-Nudeln (veg.)</b> mit Spinat-Käse-Sauce, dazu Vanillepudding	<b>Gebackener Mais-Lauch-Rösti (veg.)</b> mit Kräuterrahmsauce und Kartoffelpüree, dazu Aprikosenjoghurt	<b>Penne-Rigate-Pasta (veg.)</b> mit Petersilien-Basilikum-Pesto und Mozzarella, dazu Apfelmus	<b>Paniertes Jägerschnitzel</b> aus der Jagdwurst mit Tomatensauce und Spirelli-Nudeln, dazu Kirschkompott	<b>Milchgrieß (veg.)</b> mit Zucker und Zimt, dazu kaltes Kirschkompott		
Menü 3	<b>Gebratene Schweineleber</b> in Zwiebelsauce mit Kartoffelbrei	<b>Geschmorte Rippchen</b> auf buntem Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln	<b>Hausgemachte Schweinskopfsülze</b> mit Remoulade und Röstkartoffeln, dazu bunte Salatgarnitur	<b>Hähnchenbruststreifen</b> auf Karotten-Zucchini-Ragout in Bechamelsauce mit Gartenkräutern, dazu Langkornreis	<b>Gebratenes Alaska Seelachsfilet</b> mit Petersiliensauce, Erbsen-Mais-Gemüse und Kartoffelpüree	<b>Schweinesteak</b> mit Pilzsauce und Spätzle	<b>Spießbraten vom Schwein</b> mit Brätfüllung im Ofen gegrillt, dazu Zwiebel-Senf-Sauce, Bayrischkraut und Salzkartoffeln
Menü 4	<b>Brühereis</b> mit Huhnfleisch, Sellerie, Karotten und Lauch, dazu Mischbrot und Vanillepudding	<b>Deftiger Kesselgulasch</b> mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln, dazu Kaiserbrötchen und Aprikosen-Joghurt	<b>Chili con Carne</b> mit roten Bohnen, Gemüsemais und Paprika, dazu Fladenbrot und Apfelmus	<b>Gemüse-Kartoffel-Gratin (veg.)</b> mit Blumenkohl, Brokkoli, Lauch, Karotten und Käse überbacken, dazu Kirschkompott	<b>Spätzleintopf (veg.)</b> mit Möhren, Erbsen und Kohlrabi, dazu Vollkornbrötchen und Schokoquarkspeise		
Menü 5	<b>Hähnchenfleisch</b> in Sauce mit Karotten, Bohnen, Erbsen, Blumenkohl und Champignons, dazu Salzkartoffeln [BE 2,9]	<b>Geflügelbratwurst</b> mit Rahmsauce, Möhren und Kartoffelpüree [BE 2,5]	<b>Schlesische Quarkkeulchen (veg.)</b> mit Rosinen, dazu Zucker und Apfelmus [BE 9,9]	<b>Pilz-Gemüse-Pfanne (veg.)</b> mit feinen Bandnudeln, dazu Kirschkompott [BE 6,5]	<b>Hackfleischroulade</b> mit Rahmsauce, Fit-Gemüse-Mix und Salzkartoffeln [BE 3,3]	<b>Leberknödel</b> in brauner Sauce mit Majoran und Wachsbohnen, dazu bunter Kartoffelbrei [BE 4,2]	<b>Beefsteaks mit Pfannen-Saison-Gemüse</b> aus Karotten, Markerbsen und Spargel, dazu Kartoffelbrei [BE 3,3]
Menü 6		<b>2 Stück Fisch im Backteig</b> mit Remouladensauce, dazu bunter Kartoffelsalat mit Essig, Öl und Garnitur	<b>Schwedischer Kartoffelsalat</b> mit Roter Bete, dazu Köttbullar und Preiselbeer-Dip		<b>Putenschnitzel</b> bunt garniert mit Nudelsalat		
Salat	<b>"Caesar Salat" mit Hähnchenbrustfilet</b> auf buntem Römersalat, Anti Pasti Tomaten, Grana Padano und Croutons, dazu Caesar-Dressing			<b>Salatplatte "Akropolis" (veg.)</b> mit Hirtenkäse, Tzatziki-Krautsalat und buntem Gemüse, dazu Knoblauchdressing			