

KW 33	Montag, 12.08.2024	Dienstag, 13.08.2024	Mittwoch, 14.08.2024	Donnerstag, 15.08.2024	Freitag, 16.08.2024	Samstag, 17.08.2024	Sonntag, 18.08.2024
Menü 2	<b>Kartoffelröstinchen (veg.)</b> mit Möhren, Blumenkohl und Brokkoli in holländischer Sauce, dazu Schokoladenpudding	<b>Farfalle (veg.)</b> mit fruchtiger Tomatensauce und Reibekäse, dazu Heidelbeer-Joghurt	<b>Asiatische Gemüsepfanne (veg.)</b> mit Langkornreis, dazu Obst	<b>Gekochte Eier (veg.)</b> in milder Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und Karotten-Apfelsalat	<b>Bunte Kartoffelsoljanka (veg.)</b> mit Paprika, Möhren, Bohnen, Zwiebeln und Kräuterschmand, dazu Fruchtjoghurt		
Menü 3	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Kräuterbuttersauce und Gemüsegarntur, dazu Kartoffelpüree	<b>Kohlroulade</b> mit Schmorkohlsauce, dazu Kartoffelbrei	<b>Bratwurst vom Schwein</b> mit Rahmsauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Spirelli-Nudeln, dazu Karotten-Apfelsalat	<b>Gegrillter Schweinenackenbraten</b> mit Sauce, dazu Rahmkohlrabigemüse 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>Brühreis</b> mit Huhnfleisch, Sellerie, Karotten und Lauch, dazu Mischbrot und Schokoladenpudding	<b>Erbsensuppe</b> mit Porree, Möhren, Sellerie, Speck und ein Paar Wiener Würstchen	<b>Hefeklöße (veg.)</b> mit heißer Heidelbeersauce, dazu Zimt und Zucker	<b>Pichelsteiner Gemüseintopf (veg.)</b> mit Möhren, Bohnen, Erbsen und Eierstich, dazu Vollkornbrot und Zitronenquark	<b>Milchreis (veg.)</b> mit Zimt & Zucker, dazu Erdbeersauce		
Menü 5	<b>Tomaten-Hackfleisch-Bolognese</b> mit Gabelspaghetti, dazu Schokoladenpudding [BE 7,9]	<b>Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu Rotkraut und Kartoffelbrei [BE 4,0]	<b>Hähnchenkeule</b> mit Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln [BE 3,2]	<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>Eierpfannkuchen (veg.)</b> gefüllt mit Quarkcreme, dazu Vanillesauce [BE 4,8]	<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>Hacksteak</b> mit Röstzwiebeln und Senf, dazu Kartoffelsalat und Garnitur		
Salat	<b>Chefsalat</b> Blattsalate, grüne Gurken, Tomaten, Schinken, Käse, gekochtes Ei und Dressing			<b>Salat Mix "Amerika" (veg.)</b> mit Brokkoli, Perlzwiebeln, Käse und Americandressing			