

Firma

Familie



Dresden

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

| KW 04 | Montag, 22.01.2018 | Dienstag, 23.01.2018 | Mittwoch, 24.01.2018 | Donnerstag, 25.01.2018 | Freitag, 26.01.2018 | Samstag, 27.01.2018 | Sonntag, 28.01.2018 |
|---------------|--|---|--|--|---|---|---|
| Tagesmenü | Kalbsfrikassee mit Karotten und Reis | Panierte Schollenfilet Mit Kräuterbutter, Brokkoli-Fingermöhren und Kartoffelbrei | Gebratenes Putenbrustfilet mit Geflügelsauce, Erbsen-Mais-Gemüse und Wildreismischung, dazu Mandarinenkompott | Matjesfilet "Hausfrauen Art" in Remouladensauce mit Apfel und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln | Rindersauerbraten in Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße | Hacksteak vom Schwein auf Champignonsauce, dazu Buntes Gemüse und Kartoffelbrei | Thüringer Rostbrätl mit Zwiebel-Senf-Sauce, grünen Bohnen und Kartoffelbrei |
| Schonkost | Wiegebraten mit Rahmsauce, Blumenkohl und Kartoffelbrei [2,4 BE] | Schweine-Geschnetzeltes mit Erbsen und Kartoffelbrei [3,7 BE] | Seelachsfiletwürfel in Honig-Senf-Sauce, dazu Wurzelgemüse und Salzkartoffeln [3,9 BE] | Grießbrei (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschsauce und Obst [9,0 BE] | Hähnchenkeule mit Sauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln [3,9 BE] | Brokkoli-Blumenkohl-Eintopf mit Jagdwurstwürfel, dazu Vanillegeschmack mit Karamellsauce [4,1 BE] | Hähnchenbrustfilet auf Zucchini-Karotten-Sauce, dazu Brokkoli und Bulgur [3,9 BE] |
| Normalkost | Spaghetti (veg.) mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Reibekäse, dazu Obst | Brokkolipfanne (veg.) mit Tomatenwürfeln in Käsesauce, dazu Gabelspaghetti und Vanillequarkspeise | Spinat-Sahne-Sauce (veg.) mit großen Farfalle-Nudeln, dazu Mandarinenkompott | Eieromelett (veg.) auf Rahmgemüse und Salzkartoffeln | Wurstgulasch mit Gabelspaghetti, dazu Pflaumenkompott | | |
| Kalt-Menü | Brathering mit Gewürzgurke und Zwiebeln bunt garniert, dazu Kartoffelsalat in Essig und Öl | Hacksteak mit Röstzwiebeln und Senf, zu Kartoffelsalat und Garnitur | Partyfrikadellen mit Tiroler Sauce und italienischem Nudelsalat | Thunfischsalat nach Art des Hauses, mit Salatgarnitur und Brot | Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur | | |
| Eintopf & Co. | 1 Gefüllter Germknödel (veg.) mit Butter, Zucker und Mohn, auf Dessertsauce Vanillegeschmack, dazu Obst | Möhreneintopf mit Rindfleisch und Petersilie, dazu Brötchen und Vanillequarkspeise | Weißer Bohnen-Eintopf süß-sauer mit Kasslerwürfeln, dazu Mandarinenkompott | Nudeleintopf "Fernöstliche Art" mit Rindfleisch und Gemüse | Kürbiseintopf mit gebratenen Speckwürfeln, Zwiebeln und Würstchen, dazu Brot und Pflaumenkompott | | |
| Zusatz-Menü | Paniertes Seelachsfilet mit Zitronen-Butter-Sauce und buntem Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat | Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis, dazu Vanillequarkspeise | Szegediner Gulasch (mit Sauerkraut) dazu Hefeknödelscheiben | Kohlroulade mit Schmorkohlsauce und Salzkartoffeln, dazu Kokos-Sahne-Joghurt | Waldpilzpfanne (veg.) mit frischen Kräutern und Schupfnudeln, dazu Pflaumenkompott | | |
| Salat | Salat "Gärtnerin Art" mit Dillrahmdressing, Hähnchenbrust gebraten auf verschiedenen Salaten bunt garniert | Salat "Griechische Hirtenplatte" (veg.) mit Essig-Öl-Dressing, Hirtenkäse auf buntem Salat | Salatplatte "Bombay" mit Curry-Fruchtdressing, Gebratene Putenbrust auf verschiedenen Salaten, mit Früchten garniert | Salat "Nizza" mit Joghurt-Kräuter dressing, Vorderschinkenstreifen und Salatkäse auf verschiedenen Salaten | Salatplatte "Nordsee" mit Cocktaildressing, Eismeerstshrimps auf buntem Salat mit gekochtem Ei und Garnitur | | |