

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-Kräuterdressing, Vorderschinkenstreifen und Salatkäse auf verschiedenen Salaten	Salatplatte "Nordsee" mit Cocktaildressing, Eismeerstshrimps auf buntem Salat mit gekochtem Ei und Garnitur		