

Firma

Familie



Dresden

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

KW 07	Montag, 12.02.2018	Dienstag, 13.02.2018	Mittwoch, 14.02.2018	Donnerstag, 15.02.2018	Freitag, 16.02.2018	Samstag, 17.02.2018	Sonntag, 18.02.2018
Tagesmenü	Bratwurstschnecke mit Sauce, Sauerkraut und Erbspüree	Paprikahähnchen , dazu Pfannengemüse und Butterreis	Rindergulasch mit Apfel-Rotkohl und Thüringer Klößen	Sülze mit Remouladensauce, bunter Krautsalat, dazu Bratkartoffeln mit Speck	Schweinesteak auf Tomatenragout, dazu Wildreis Mischung, dazu Grießpudding mit Zimtkirschen	Geflügelgulasch mit Wintergemüse und Hefeknödelscheiben	Thüringer Rostbrätl mit Zwiebel-Senf-Garnitur, Pfannengemüse und Kartoffelbrei
Schonkost	Gedünstetes Seelachsfilet in Senf-Honig-Sauce, Brokkoliröschen und Salzkartoffeln [3,5 BE]	Schweinegulasch mit Blumenkohl und Kräuter-Kartoffelbrei [2,4 BE]	Gefüllte Paprikaschote in Sauce, dazu Eiblyweizen-Gemüse-Pfanne und Fruchtmus Pfirsich-Maracuja-Apfel [8,1 BE]	Brokkoli-Nudel-Gratin (veg.) mit Käse überbacken, dazu Waldbeeryoghurt [7,7 BE]	Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen, dazu Semmelklöße und Grießpudding mit Zimtkirschen [3,7 BE]	Gemüse Eintopf "Leipziger Allerlei" mit Suppenfleischklößen, dazu Brot und Götterspeise Kirsch mit Dessertsauce Vanillegeschmack [6,0 BE]	Gebratenes Putenbrustfilet auf Ratatouillegemüse, dazu Rosmarinkartoffelchen [5,9 BE]
Normalkost	Kartoffelröstinchen (veg.) mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli	Spaghetti Carbonara mit Schinken-Käse-Sauce, dazu Faschings-Pfannkuchen	Bami Goreng (veg.) Fernöstliche Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln, dazu Gurkensalat	Currywurst Bratwurst in fruchtiger Curry-Ketchup-Sauce mit Kartoffelbrei, dazu Waldbeeryoghurt	Gratinierter Blumenkohl (veg.) auf holländischer Sauce, dazu Petersilienkartoffeln und Grießpudding mit Zimtkirschen		
Kalt-Menü	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Früchten garniert	Schinkenröllchen auf Waldorfsalat bunt garniert, dazu Brötchen	Schweinekotelett mit Kartoffelsalat und Garnitur	Hähnchencrossies mit Tomaten-Kräuter-Dip, Pasta-Salat mit Gemüse und Pinienkernen	Bayrischer Wurstsalat bunt garniert, dazu Laugengebäck		
Eintopf & Co.	Grünkohlpfanne mit Kartoffelwürfel und Kaselerwürfel, dazu Schoko-pudding mit Dessertsauce Vanillegeschmack	Holländischer Blumenkohleintopf (veg.) mit Eierstichwürfel und frischer Petersilie, dazu Faschingspfannkuchen	Tomaten-Reis-Eintopf mit gebratenen Fleischbällchen, dazu Fruchtmus Pfirsich-Maracuja-Apfel	Milchreis (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschsauce	Ungarischer Kesselgulasch dazu Brötchen		
Zusatz-Menü	Putengeschnetzeltes mit Hörnchen-Nudeln, dazu Rotkraut-Apfel-Salat	Bratklöße mit Rahmsauce, Erbsen-Mais-Gemüse und Kartoffelbrei	Fischstäbchen aus Seelachs paniert mit Kräuter-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu Gurkensalat	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsauce und Kartoffelbrei	2 Grillwürstchen auf Rahmwirsingkohlgemüse zu Kartoffel-Möhren-Brei		
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, gegrigillten Garnelen auf buntem Salat mit gekochtem Ei und Garnitur		