

Firma

Familie



Dresden

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

KW 08	Montag, 19.02.2018	Dienstag, 20.02.2018	Mittwoch, 21.02.2018	Donnerstag, 22.02.2018	Freitag, 23.02.2018	Samstag, 24.02.2018	Sonntag, 25.02.2018
Tagesmenü	Gebratener Hähnchenschenkel auf asiatische Art, mit asiatischer Gemüsepfanne und Basmatireis	Putenrollbraten mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklöße	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Schweinesteak mit Waldpilzen gratiniert auf Pfeffersauce, dazu Kartoffelkroketten	Gepökelt Eisbeinflisch in Meerrettichsauce, dazu buntes Sauerkraut und Klöße	Nierchenragout mit Gurkenstücken in pikanten Sauce dazu Kartoffel-Kürbis-Püree und Gurkensalat	Hähnchenbrustfilet auf Paprika-Tomaten-Ragout, dazu grüne und gelbe Bandnudeln
Schonkost	Seelachswürfel in Gemüsesauce, mit Drehbandnudeln, dazu Gurkensalat [5,2 BE]	Gemüsepfanne mit Weißkäsewürfel und Schinkenwürfel, dazu Kartoffelkroketten und Kirschjoghurt [4,0 BE]	2 Eierkuchen (veg.) mit Quark-Rosinenfüllung, dazu Dessertsauce Vanillegeschmack [7,7 BE]	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Kartoffeln, dazu Gurkensalat [4,3 BE]	Wiegebraten mit Rahmsauce, Mischgemüse und Kartoffelbrei [3,2 BE]	Pikantes Schweinsfrikassee dazu Cordialgemüse und Petersilienkartoffeln [3,1 BE]	Rindergeschnetzeltes mit Mischpilzen, dazu grüne Bohnen und Klöße [2,8 BE]
Normalkost	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Eierragout (veg.) in Gemüsesauce mit Salzkartoffeln, dazu Kirschjoghurt	Spirelli (veg.) mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Pudding "Schwarzwälder Kirsch"	Ruccola-Süßkartoffelschnitzel (veg.) mit brauner Kräutersauce und buntem Kartoffelbrei	Pilz-Gemüse-Pfanne (veg.) mit Petersilienkartoffeln, dazu Kokos-Schoko-Pudding		
Kalt-Menü	Kasselerbraten mit Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat und Garnitur	Frikadellen mit Letscho zu buntem Tortellinisalat	Backfisch mit Senfmayonnaise zu leichtem Kartoffelsalat	Wiener Würstchen mit Tomatenketchup zu buntem Nudelsalat	Rindfleischsalat bunt garniert, dazu Brötchen		
Eintopf & Co.	Quarkkeulchen (veg.) mit Rosinen, dazu Apfelmus und Zucker	Soljankaeintopf dazu Brötchen und Kirschjoghurt	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu Brot und Pudding "Schwarzwälder Kirsch"	Wintereintopf von Möhren, Kürbis, Lauch, Karotten, Steckrüben, Kartoffeln, Kohl und Pökelfleisch, dazu Vanillequark	Spätzletopf mit Gemüse, gebratenen Fleischbällchen und frischen Kräutern, dazu Kokos-Schoko-Pudding		
Zusatz-Menü	Schweinegulasch dazu grüne Bohnen und Knödelscheiben	Schweinefleisch-Knacker auf Grünkohl mit Salzkartoffeln	Schweinehacksteak mit Sauce, Rahmporree und Salzkartoffeln	Heringsstipp marinierte Heringsfiletstücke in Remouladensauce, dazu Möhren-Apfel-Salat und Salzkartoffeln	Kartoffelpfanne "Bauernfrühstück Art", gebratene Kartoffelscheiben mit Zwiebeln, Schinken und Ei, dazu bunter Bohnensalat		
Salat	Käsevariation "Tutti Cheese" mit Lauchsahnedressing, Edamer-, Gouda- und Hirtenkäse bunt garniert	Fitness-Salat (veg.) mit Buttermilchdressing, Eischeiben auf verschiedenen Gemüse und Salaten	Salat nach "Art des Hauses" mit Joghurt-Gemüsedressing, Schweinefiletscheiben auf verschiedenen Salaten bunt garniert	Portugiesischer Salat mit Frenchdressing mit Thunfisch und Oliven auf Blattsalaten bunt garniert	Salatplatte "Florida" mit American Dressing Putenbrustaufschnitt in Streifen auf Salaten mit Früchten		