

Firma

Familie



Dresden

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

KW 19	Montag, 07.05.2018	Dienstag, 08.05.2018	Mittwoch, 09.05.2018	Donnerstag, 10.05.2018	Freitag, 11.05.2018	Samstag, 12.05.2018	Sonntag, 13.05.2018
Tagesmenü	<b>Backcamembert (veg.)</b> mit Preiselbeer-Dip an Kartoffelgratin	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> auf Zuckerschoten mit Bechamelsauce und Rosmarinkartoffeln	<b>Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art"</b> mit Käse, Champignons, Tomaten und Gemüse- Gnocchi, dazu Grießpudding mit Ananas-Mango-Sauce	<b>Schweinebraten</b> mit Sauce, dazu Bayrisch Kraut und Kartoffelklöße	<b>Schweinerippchen</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln	<b>Kalbsbratwurst</b> auf Spinat, dazu Salzkartoffeln	<b>Hähnchenschnitzel</b> an Karotten-Spargel-Gemüse und Kartoffeln
Schonkost	<b>Brühreiseintopf</b> mit Huhnfleisch und Gemüse, dazu Brot und Zitronenquark [5,6 BE]	<b>Rinderhacksteak</b> mit Bratensauce und Prinzeßböhnchen, dazu Kartoffelpüree [2,3 BE]	<b>Möhren-Rösti (veg.)</b> auf Weizenebly mit feinem Gemüse und Kräutersauce, dazu Grießpudding mit Ananas-Mangosauce [4,6 BE]	<b>Hackfleischrolle</b> mit Rahmsauce, Broccoli-Möhrengemüse und Salzkartoffeln [3,6 BE]	<b>Fleischklößchen</b> in Tomatensauce auf Spaghetti mit Vollkornnudeln, dazu Heidelbeerquark [7,7 BE]	<b>Kleine Geflügelfrikadellen</b> auf Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kartoffelbrei [3,1 BE]	<b>Schweineroulade</b> in Sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffelbrei [3,0 BE]
Normalkost	<b>"Saure Eier" (veg.)</b> Gekochte Eier in pikanter Sauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat	<b>Blumenkohl (veg.)</b> in holländischer Sauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Götterspeise mit Dessert- sauce Vanillegeschmack	<b>Spirelli (veg.)</b> mit Tomaten-Frischkäsesauce und Reibekäse, dazu Grießpudding mit Ananas-Mangosauce		<b>Kichererbsen-Brokkolipfanne (veg.)</b> dazu Brötchen und Heidelbeerquark		
Kalt-Menü	<b>Nudelsalat "Toskana"</b> mit getrockneten Tomaten, Ruccola, Pinienkernen, Parmesan und feinen Streifen rohen Schinken garniert	<b>Frisches Zwiebelmett</b> bunt garniert mit Cornichons und Baguettbrot	<b>Amerikanisches Barbeque</b> Rinderhacksteak, Barbeque- sauce, Gewürzgurken- schein, Röstzwiebeln und Hamburger Brötchen		<b>Schwedischer Kartoffelsalat</b> auf Salat Lollo Bionda, mit Köttbullar und Preiselbeeren		
Eintopf & Co.	<b>Chili Con Carne</b> vom Rind, dazu 1 Wrap und Zitronenquark	<b>Berliner Erbseneintopf von grünen Erbsen</b> mit Rauchspeck und Bock- wurst, dazu Rote Götter- speise und Dessertsauce Vanillegeschmack	<b>Sächsischer Fleckeeintopf</b> süß-sauer abgeschmeckt, dazu Brot und Grießpudding mit Ananas-Mangosauce		<b>Bauerntopf</b> mit Rinderhackfleisch, Kartoffeln und Gemüse, dazu Brot und Heidelbeerquarkspeise		
Zusatz-Menü	<b>Jägerschnitzel</b> panierte Jagdwurstscheibe, zu fruchtiger Tomatensauce und Makkaroni, dazu Zitronenquark	<b>Bratwurst</b> mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei	<b>Kochklopse</b> in Kapernsauce und Salzkartoffeln, dazu Rote-Bete-Apfel-Salat		<b>"Grilletta" gebackenes Geflügelbrät</b> mit Gewürzgurke und Käse überbacken, dazu heiße Ketchupsauce und Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln		
Salat	<b>Salat "Gärtnerin Art"</b> mit Dillrahmdressing, Hähnchenbrust gebraten auf verschiedenen Salaten bunt garniert	<b>Salat "Griechische Hirtenplatte" (veg.)</b> mit Essig-Öl-Dressing, Hirtenkäse auf buntem Salat	<b>Salatplatte "Bombay"</b> mit Curry-Fruchtdressing, Gebratene Putenbrust auf verschiedenen Salaten, mit Früchten garniert		<b>Salatplatte "Nordsee"</b> mit Cocktaildressing, gegrillte Garnelen auf buntem Salat mit gekochtem Ei und Garnitur		