

Firma

Familie



Dresden

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

| KW 22 | Montag, 28.05.2018 | Dienstag, 29.05.2018 | Mittwoch, 30.05.2018 | Donnerstag, 31.05.2018 | Freitag, 01.06.2018 | Samstag, 02.06.2018 | Sonntag, 03.06.2018 |
|--------------------------|--|---|--|--|--|--|--|
| Tagesmenü | Gebratener Hähnchenschenkel auf asiatische Art, mit asiatischer Gemüsepfanne und Basmatireis | Putenrollbraten mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklöße | Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln | Schweinesteak mit Waldpilzen gratiniert auf Pfeffersauce, dazu Kartoffelkroketten | Gepökeltes Eisbeinflfleisch in Meerrettichsauce, dazu buntes Sauerkraut und Kartoffelklöße | Kleine Geflügelfrikadelle mit Sauce, Karotten-Rahmporree und Kartoffelbrei | 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 Mangojoghurt [4,1 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 | Penne Gorgonzolla (veg.) , dazu Mangojoghurt | 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 und Kokos-Schoko-Pudding | | |
| Kalt-Menü | Kasselerbraten mit Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat und Garnitur | Frikadellen mit Letscho zu buntem Tortellinisalat | Backfisch mit Senfmayonnaise zu Kartoffelsalat | Wiener Würstchen mit Tomatenketchup zu buntem Nudelsalat | Rindfleischsalat bunt garniert, dazu Brötchen | | |
| Eintopf & Co. | Quarkkeulchen (veg.) mit Rosinen, Zucker und Apfelmus | Soljankaeintopf dazu Brötchen und Mangojoghurt | Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu Brot und Pudding "Schwarzwälder Kirsch" | Mini-Kaiser-Germknödel (veg.) zweifarbige auf Vanillesauce, dazu heiße Kirschen | Spätzletopf mit Gemüse, gebratenen Fleischbällchen und frischen Kräutern, dazu Kokos-Schoko-Pudding | | |
| Zusatz-Menü | Schweinegulasch dazu grüne Bohnen und Knödelscheiben | Schweinehacksteak mit Sauce, Rahmporree und Salzkartoffeln | Pilz-Kräuter-Hackbraten mit Sauce, Romanesco und Kartoffelbrei | Heringsstipp marinierte Heringsfiletstücke in Remouladensauce, dazu Möhren-Apfel-Salat und Salzkartoffeln | Kartoffelpfanne "Bauernfrühstück Art", gebratene Kartoffelscheiben mit Zwiebeln, Schinken und Ei, dazu Bohnensalat | | |
| 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, gegrillte Garnelen auf buntem Salat mit gekochtem Ei und Garnitur | | |