

Firma

Familie



Dresden

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

KW 43	Montag, 22.10.2018	Dienstag, 23.10.2018	Mittwoch, 24.10.2018	Donnerstag, 25.10.2018	Freitag, 26.10.2018	Samstag, 27.10.2018	Sonntag, 28.10.2018
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	Gepökeltes Eisbeinfleisch in Meerrettichsauce, dazu Sauerkraut und Klöße	Kleine Geflügelfrikadelle mit Sauce, Karotten-Rahmporree und Kartoffelbrei	Hähnchenbrustfilet auf Paprika-Tomaten-Ragout, dazu Eliche-Nudeln
Schonkost	Schweinegulasch dazu grüne Bohnen und Knödelscheiben [2,0 BE]	Gemüsepfanne mit Weißkäsewürfel und Schinkenwürfel, dazu Kartoffelkroketten und Zitronenjoghurt [3,9 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]	Fischtopf "Helgoland" mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat [4,3 BE]	Rindergeschnetzeltes mit Mischpilzen, dazu grüne Bohnen und Klöße [2,8 BE]
Normalkost	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Eierfrikassee (veg.) in Gemüsesauce mit Salzkartoffeln, dazu Zitronenjoghurt	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 Orangenjoghurt mit Mandelgeschmack		
Kalt-Menü	Kasselerbraten mit Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat und Garnitur	Quarkspise Vanillegeschmack (veg.) mit gezuckerten Waldbeeren, dazu Frischeiwaffel	Backfischfilet mit Senfmayonnaise mit Kartoffel-Salat	Puten-Gyros mit Tzatziki, Krautsalat und Tomatenscheiben, dazu Fladenbrot	Rindfleischsalat bunt garniert, dazu Brötchen		
Eintopf & Co.	Quarkkeulchen (veg.) mit Rosinen, Zucker und Apfelmus	Soljankaeintopf dazu Brötchen und Zitronenjoghurt	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu Brot und Pudding "Schwarzwälder Kirsch"	Warmes Backobst (veg.) mit Hefeklößen, zerlassener Butter und Zimt-Zucker, dazu Obst	Spätzletopf mit Gemüse, gebratenen Fleischbällchen und frischen Kräutern, dazu Orangen-joghurt mit Mandelgeschmack		
Zusatz-Menü	Penne Gorgonzolla (veg.) , dazu Apfelmus	Gefüllte Paprikaschote in Sauce, dazu Eblyweizen-Gemüse-Pfanne, dazu Zitronenjoghurt	Ratsherrentopf , dazu Kartoffelklöße	Heringsstipp marinierte Heringsfiletstücke in Remouladensauce, dazu Möhren-Apfel-Salat und Salzkartoffeln	Bayrischer Leberkäse auf deftigem Grünkohl und Salzkartoffeln, dazu Orangenjoghurt mit Mandelgeschmack		
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		