

Firma

Familie



Dresden

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

KW 46	Montag, 12.11.2018	Dienstag, 13.11.2018	Mittwoch, 14.11.2018	Donnerstag, 15.11.2018	Freitag, 16.11.2018	Samstag, 17.11.2018	Sonntag, 18.11.2018
Tagesmenü	Schweinenackenbraten in pikanter Sauce zu deftigem Grünkohl und Salzkartoffeln	Schweineschnitzel "Cordon Bleu" an Blattspinat naturell, dazu Kartoffelgratin	Paniertes Putenschnitzel an Kürbis-Karotten-Lauchgemüse mit holländischer Sauce und Risolé-Kartoffeln	Matjesfilet "Hausfrauen Art" in Remouladensauce mit Apfel und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln	Rindersauerbraten in Sauce, dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße	Wiegebraten mit Rahmsauce, Blumenkohl und Kartoffelbrei	Thüringer Rostbrätl mit Zwiebel-Senf-Sauce, grünen Bohnen und Kartoffelbrei
Schonkost	Rindergeschnetzeltes "Schweizer Art" mit Cordialgemüse und Spätzle [4,1 BE]	Schweine-Geschnetzeltes mit Erbsen und Kartoffelbrei [3,7 BE]	Seelachsfiletwürfel in Honig-Senf-Sauce, dazu Wurzelgemüse und Salzkartoffeln [4,1 BE]	Grießbrei (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschsauce und Obst [9,0 BE]	Hähnchenkeule mit Sauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln [3,9 BE]	Brokkoli-Blumenkohl-Eintopf mit Jagdwurstwürfel, dazu Vanillepudding mit Karamelsauce [4,2 BE]	Hähnchenbrustfilet auf Zucchini-Karotten-Sauce, dazu Brokkoli und Bulgur [4,0 BE]
Normalkost	Spaghetti (veg.) mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Reibekäse, dazu Obst	Brokkolipfanne (veg.) mit Paprikawürfeln in Käsesauce, dazu Gabelspaghetti und Straciatellaquark	Spinat-Sahne-Sauce (veg.) mit Farfalle-Nudeln, dazu Honigjoghurt	Eieromelett (veg.) auf Rahmgemüse und Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Gabelspaghetti, dazu Erdbeerkompott		
Kalt-Menü	Hacksteak mit Röstzwiebeln und Senf, zu Kartoffelsalat und Garnitur	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur	3 süße Crêpes (veg.) mit Fruchtkonfitüre gefüllt, Schlagsahne und gerösteten Mandeln	Partyfrikadellen mit Tiroler Sauce und italienischem Nudelsalat	Brathering mit Gewürzgurke und Zwiebeln bunt garniert, dazu Kartoffelsalat in Essig und Öl		
Eintopf & Co.	1 Gefüllter Germknödel (veg.) mit Butter, Zucker und Mohn auf Dessertsauce Vanillegeschmack, dazu Obst	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Petersilie, dazu Brötchen und Straciatellaquark	Weißer Bohnen-Eintopf süß-sauer mit Kasslerwürfeln, dazu Mangojoghurt	Kürbiseintopf mit gebraten Speckwürfeln, Zwiebeln und Würstchen, dazu Brot und Früchtecocktail	Weißkohleintopf mit Kasseler, dazu Brot und Erdbeerkompott		
Zusatz-Menü	Seelachsfilet im Backteig mit Zitronen-Butter-Sauce und buntem Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat	Chicken Wings mit Barbequesauce, dazu gebackene Kartoffelspalten und Straciatellaquark	Szegediner Gulasch dazu Hefeknödelscheiben	Kohlroulade mit Schmorkohlsauce und Salzkartoffeln, dazu Früchtecocktail	Waldpilzpfanne (veg.) mit frischen Kräutern und Schupfnudeln		
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 Provencale in Schinkenspeck gebratene Champignons auf frischen Blattsalaten, Rucola und Tomaten, dazu Balsamico-Dressing		