

Firma

Familie



Dresden

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

KW 50	Montag, 10.12.2018	Dienstag, 11.12.2018	Mittwoch, 12.12.2018	Donnerstag, 13.12.2018	Freitag, 14.12.2018	Samstag, 15.12.2018	Sonntag, 16.12.2018
Tagesmenü	<b>Schweinesteak</b> mit Waldpilzen gratiniert auf Pfeffersauce, dazu Kartoffelkroketten	<b>Putenrollbraten</b> mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklöße	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Bratensauce, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	<b>Schweinerippchen</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln	<b>Schweinesteak "Würzfleisch Art"</b> an Buttererbsen und Spritzkartoffeln	<b>Kleine Geflügelfrikadelle</b> mit Sauce, Karotten-Rahmporree und Kartoffelbrei	<b>Hähnchenbrustfilet</b> auf Paprika-Tomaten-Ragout, dazu Eliche Nudeln
Schonkost	<b>Schweinegulasch</b> dazu grüne Bohnen und Knödelscheiben [2,0 BE]	<b>Gemüsepfanne</b> mit Weißkäsewürfel und Schinkenwürfel, dazu Kartoffelkroketten und Zitronenjoghurt [5,1 BE]	<b>2 Eierkuchen (veg.)</b> mit Quark-Rosinenfüllung, dazu Dessertsauce Vanillegeschmack [7,7 BE]	<b>Hühnerfrikassee</b> mit jungem Gemüse und Kartoffeln, dazu Gurkensalat [4,3 BE]	<b>Wiegebraten</b> mit Rahmsauce, Mischgemüse und Kartoffelbrei [3,2 BE]	<b>Fischtopf "Helgoland"</b> mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat [4,3 BE]	<b>Schweineroulade</b> in Sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffelbrei [2,5 BE]
Normalkost	<b>Tiegelwurst</b> mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	<b>Eierfrikassee (veg.)</b> in Gemüsesauce mit Salzkartoffeln, dazu Zitronenjoghurt	<b>Spirelli (veg.)</b> mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Pudding "Schwarzwälder Kirsch"	<b>Ruccola-Süßkartoffelschnitzel (veg.)</b> mit brauner Kräutersauce und buntem Kartoffelbrei	<b>Pilz-Gemüse-Pfanne (veg.)</b> mit Petersilienkartoffeln, dazu Orangenjoghurt		
Kalt-Menü	<b>Kasselerbraten</b> mit Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat und Garnitur	<b>Quarkspise Vanillegeschmack (veg.)</b> mit gezuckerten Waldbeeren, dazu Frischeiwaffel	<b>Backfischfilet</b> mit Senfmayonnaise und Kartoffel-Salat	<b>Puten-Gyros</b> mit Tzatziki, Krautsalat und Tomatenscheiben, dazu Fladenbrot	<b>Schweinekotelett</b> mit Kartoffelsalat und Garnitur		
Eintopf & Co.	<b>Quarkkeulchen (veg.)</b> mit Rosinen, Zucker und Apfelmus	<b>Soljankaeintopf</b> dazu Brötchen und Zitronenjoghurt	<b>Grüne Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu Brot und Pudding "Schwarzwälder Kirsch"	<b>Warmes Backobst (veg.)</b> mit Hefeklößen, zerlassener Butter und Zimt-Zucker, dazu Obst	<b>Spätzletopf</b> mit Gemüse, gebratenen Fleischbällchen und frischen Kräutern, dazu Orangenjoghurt		
Zusatz-Menü	<b>Penne Gorgonzolla (veg.)</b> , dazu Apfelmus	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> in Sauce, dazu Eblyweizen-Gemüse-Pfanne und Zitronenjoghurt	<b>Ratsherrentopf</b> , dazu Kartoffelklöße	<b>Heringsstipp</b> marinierte Heringsfiletstücke in Remouladensauce, dazu Möhren-Apfel-Salat und Salzkartoffeln	<b>Bayrischer Leberkäse</b> auf deftigem Grünkohl und Salzkartoffeln, dazu Orangenjoghurt		
Salat	<b>Balkansalat</b> Ajvar-Kartoffelscheiben auf Paprika-Bohnen-Mais-Salat, garniert mit Oliven und Pinienkernen, dazu leichtes Knoblauchdressing	<b>Caesar Salat</b> Hähnchenbrustfilet, Römer-salat, Anti Pasti Tomaten, Grana Padano und Croutons, Caesar-Dressing	<b>Salatplatte "Akropolis" (veg.)</b> mit Knoblauchdressing, Hirtenkäse mit Tzatziki-Krautsalat und buntem Gemüse	<b>Portugiesischer Salat</b> mit Frenchdressing mit Thunfisch und Oliven auf Blattsalaten bunt garniert	<b>Salatplatte "Florida"</b> mit American Dressing Putenbrustaufschnitt in Streifen auf Salaten mit Früchten		