

Firma

Familie



Dresden

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

KW 12	Montag, 18.03.2019	Dienstag, 19.03.2019	Mittwoch, 20.03.2019	Donnerstag, 21.03.2019	Freitag, 22.03.2019	Samstag, 23.03.2019	Sonntag, 24.03.2019
Tagesmenü	Schweinesteak mit Waldpilzen gratiniert auf Pfeffersauce, dazu Kartoffelkroketten	Putenrollbraten mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklöße	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Schweinerippchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln	Paniertest Hähnchenschnitzel an Tomatenragout mit frischer Petersilie und Spaghetti, dazu Gurkensalat mit Sauerrahm	Kleine Geflügelfrikadelle mit Sauce, Karotten-Rahmporree und Kartoffelbrei	Hähnchenbrustfilet auf Paprika-Tomaten-Ragout, dazu Eliche-Nudeln
Schonkost	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Kartoffeln, dazu Gurkensalat [4,3 BE]	Gemüsepfanne mit Weißkäsewürfel und Schinkenstreifen, dazu Kartoffelkroketten und Zitronenjoghurt [3,9 BE]	2 Eierkuchen (veg.) mit Quark-Rosinenfüllung, dazu Dessertsauce Vanillegeschmack [7,7 BE]	Schweinegulasch dazu grüne Bohnen und Knödelscheiben [2,0 BE]	Wiegebraten mit Rahmsauce, Mischgemüse und Kartoffelbrei [3,2 BE]	Fischtopf "Helgoland" mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat [4,3 BE]	Schweineroulade in Sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffelbrei [2,9 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 und Aprikosenjoghurt		
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, Tomatenscheiben und Fladenbrot	Schweinekotelett mit Kartoffelsalat und Garnitur		
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"	Süßer Quark-Grieß-Auflauf (veg.) mit Rosinen und gerösteten Mandeln, dazu kalte Pfirsichspalten	Spätzletopf mit Gemüse, gebratenen Fleischbällchen und frischen Kräutern, dazu Aprikosenjoghurt		
Zusatz-Menü	Penne Gorgonzolla (veg.) , dazu Apfelmus	Gefüllte Paprikaschote in Sauce, dazu Eiblyweizen-Gemüse-Pfanne und Zitronenjoghurt	Ratsherrentopf , dazu Kartoffelklöße	Heringsstipp marinierte Heringsfiletstücke in Remouladensauce, dazu Möhren-Apfel-Salat und Salzkartoffeln	Bayrischer Leberkäse auf warmen Speck-Kartoffel-Salat, dazu Aprikosenjoghurt		
Salat	Salatplatte "Akropolis" (veg.) mit Knoblauchdressing, Hirtenkäse mit Tzatziki-Krautsalat und buntem Gemüse	Fernöstliche Salatplatte mit Chinakohl und -gemüse, Mangostücke und marinierte Hähnchenbruststücke, dazu fruchtiges Currydressing	Salat "Elsässer Art" mit Joghurt-Kräuterdressing mit Schinken, Salatkäse und Ei auf bunter Salatmischung	Salat "Feinschmecker Art" mit Frenchdressing, Putenbrustfilet und Früchten an Gemüse und Salaten	Salat "Holsteiner Mix" mit Thousand Island-Dressing, Räucherlachsstreifen auf verschiedenen Salaten bunt garniert		