

Firma

Familie



Dresden

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

KW 13	Montag, 25.03.2019	Dienstag, 26.03.2019	Mittwoch, 27.03.2019	Donnerstag, 28.03.2019	Freitag, 29.03.2019	Samstag, 30.03.2019	Sonntag, 31.03.2019
<b>Tagesmenü</b>	<b>Paprikahähnchen</b> gegrillte Hähnchenkeule mit Paprikasauce, dazu Eblyweizen-Gemüse-Pfanne	<b>Rinderhacksteak</b> mit Brokkoli gratiniert auf Käsesauce, dazu Zöpfli-Nudeln	<b>"Red Thai Chicken"</b> Putenfleisch in Sauce mit rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse dazu Basmatireis	<b>Paniertes Schollenfilet</b> mit Kräuterbutter, Brokkoli-Fingermöhren und Risolékartoffeln	<b>Mini Grillhaxe</b> auf deftigem Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln	<b>Gebratene Mettbällchen</b> auf Champignonsauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffelbrei	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit grüner Pfefferrahmsauce, Rotkohl und Kartoffelbrei
<b>Schonkost</b>	<b>Bratwurst</b> mit Sauce, Möhren-Gemüse und Kartoffelbrei [2,4 BE]	<b>Wildlachsragout</b> mit Gemüsestreifen und grünen Bandnudeln, dazu Gurkensalat [4,4 BE]	<b>Lammgulasch</b> mit Butterbohnen und Klößchen [2,9 BE]	<b>Gekochte Eier (veg.)</b> in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat [5,0 BE]	<b>Putengulasch</b> mit Brokkoli und Salzkartoffeln [3,2 BE]	<b>Schweinebraten "Esterhazy"</b> in pikanter Sauce mit Gemüsestreifen und Spätzle [5,2 BE]	<b>Kochklopse</b> in Sauce mit Spargel und frische Petersilie, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln [4,1 BE]
<b>Normalkost</b>	<b>Deftige Krautnudeln</b> geschmortes Weißkraut mit Nudeln und Salami, dazu Buttermilch-Mango Dessert	<b>Bami Goreng (veg.)</b> Fernöstliche Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln, dazu Gurkensalat	<b>Tortellinipfanne (veg.)</b> mit Gemüse auf Kräuter-Frischkäsesauce, dazu Erdbeer-Rhabarber-Quarkspeise	<b>Rinder- hackfleischpfanne</b> mit roten Bohnen, dazu Kartoffelröstinchen	<b>Seitan-Geschnetzeltes (veg.)</b> in Curry-Ketchup-Sauce, Kartoffelbrei, Röstzwiebeln, Schokopudding mit Dessert- sauce Vanillegeschmack		
<b>Kalt-Menü</b>	<b>Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Garnitur	<b>Wiener Würstchen</b> zu Kartoffel-Eier-Salat, Senf und Garnitur	<b>Hähnchenkeule</b> mit Kartoffelsalat bunt garniert	<b>Roter Heringssalat</b> mit roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln, Gewürzgurken, Salatgarnituren und Brot	<b>Putenschnitzel</b> bunt garniert zu Nudelsalat		
<b>Eintopf &amp; Co.</b>	<b>Porreeeintopf</b> mit Kasslerfleisch, dazu Brot und Buttermilch-Mango-Dessert	<b>Hefeklöße (veg.)</b> mit Zucker und Zimt zu heißer Fruchtsauce, dazu Obst	<b>Erseneintopf</b> mit Speck und Bockwurst, dazu Erdbeer-Rhabarber-Quarkspeise	<b>Brühnudeleintopf</b> mit Geflügelfleisch, dazu Brot und Heidelbeerjoghurt	<b>Sächsische Kartoffelsuppe</b> mit Jagdwurstwürfeln, dazu Schokopudding mit Dessert- sauce Vanillegeschmack		
<b>Zusatz-Menü</b>	<b>Fischnuggets</b> vom Seelachs im Backteig mit Kräuterbuttersauce, jungen Erbsen und Salzkartoffeln	<b>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b> mit Sauce, Kohlrabi-Möhrengemüse und Kartoffelbrei	<b>Frikadelle</b> mit Sauce, Wachs- und Brechbohnen gemischt und Salzkartoffeln	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> in Sauce, dazu Gemüserais	<b>Rührei mit Champignons (veg.)</b> und Röstkartoffeln, dazu Gurkensalat		
<b>Salat</b>	<b>Salat "Gärtnerin Art"</b> mit Dillrahmdressing, Hähnchenbrust gebraten auf verschiedenen Salaten bunt garniert	<b>Salat "Griechische Hirtenplatte" (veg.)</b> mit Essig-Öl-Dressing, Hirtenkäse auf buntem Salat	<b>Salatplatte "Bombay"</b> mit Curry-Fruchtdressing, Gebratene Putenbrust auf verschiedenen Salaten, mit Früchten garniert	<b>Salat "Nizza"</b> mit Joghurt-Kräuter dressing, Vorderschinkenstreifen und Salatkäse auf verschiedenen Salaten	<b>Salatplatte Provencale</b> in Schinkenspeck gebratene Champignons auf frischen Blattsalaten, Rucola und Tomaten, dazu Balsamico-Dressing		