

Firma

Familie



Dresden

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

KW 14	Montag, 01.04.2019	Dienstag, 02.04.2019	Mittwoch, 03.04.2019	Donnerstag, 04.04.2019	Freitag, 05.04.2019	Samstag, 06.04.2019	Sonntag, 07.04.2019
Tagesmenü	<b>Pökelbraten</b> mit Burgundersauce, Weinkraut und Kartoffelklößen	<b>Hähnchenbrustfilet</b> gebraten auf Curry-Mango-Ananas-Sauce, dazu Couscous-Gemüse-Törtchen	<b>Gegrilltes Schweinesteak</b> an frischen Champignonköpfen in Kräuterrahmsauce, dazu Bandnudeln	<b>Bratwurstschnecke</b> auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kirschquarkspeise	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> an Blumenkohl in holländischer Sauce und Petersilienkartoffeln, dazu Apfelsmus	<b>Geflügelbratwurst</b> mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	<b>Hähnchenbrustfilet "Cordon Bleu"</b> mit Geflügelrahmsauce, Buttererbsen und Kartoffelbrei
Schonkost	<b>Seelachswürfel</b> in Gemüsesauce, mit Drehbandnudeln, dazu Gurkensalat [5,2 BE]	<b>Frischer Quark (veg.)</b> mit Petersilie, Dill und Butter, dazu Salzkartoffeln und Möhrenrohkostsalat [5,6 BE]	<b>Rührei (veg.)</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Fruchtmus Pfirsich-Maracuja-Apfel [7,6 BE]	<b>Gebackener Fleischkäse</b> auf Frühlingsgemüsepfanne und Kartoffelbrei [2,9 BE]	<b>Putenhacksteak</b> mit Bratenjus, Kaisergemüse und Kräuterkartoffelpüree [2,7 BE]	<b>Grüne Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu Brot und Erdbeerquark [5,1 BE]	<b>Rinderschmorbraten</b> in Sauce mit Broccoli-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln [3,6 BE]
Normalkost	<b>Allgäuer Käsespätzle (veg.)</b> überbacken, dazu Kirschkompott	<b>Schinkenmakkaroni</b> mit Tomatensauce und Emmentalerkäse, dazu Dessertbechert Rote Grütze mit Schlagsahne	<b>Frikadelle vom Kabeljau</b> auf Dillsauce, dazu Kartoffel-Karotten-Püree und Gurkensalat	<b>Tomaten-Hackfleisch-Sauce</b> auf Gabelspaghetti, dazu Reibekäse, dazu Kirschquarkspeise	<b>Schaschlyk-Pfanne</b> Schweinefleisch und -leber, Zwiebeln, Paprika und Gurke, in würziger Sauce, dazu Kartoffelbrei		
Kalt-Menü	<b>Hähnchencrossies</b> mit Tomaten-Kräuter-Dip, Pasta-Salat mit Gemüse und Pinienkernen	<b>Hamburger Rote Grütze (veg.)</b> mit Dessertsauce Vanillegeschmack und Frischeiwaffel	<b>Backfischfilet</b> mit Senfmayonnaise mit Kartoffel-Gurken-Salat	<b>Gyrogeschnetztes vom Schwein</b> mit Tzatziki und Krautsalat, dazu Fladenbrot	<b>Putenschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Garnitur		
Eintopf & Co.	<b>Milchreis (veg.)</b> mit Zimt und Zucker, dazu Kirschkompott	<b>Linseneintopf</b> mit Kasselerfleisch, dazu Brot und Dessertbecher Rote Grütze mit Schlagsahne	<b>Gulascheintopf "Hausfrauen Art"</b> vom Schwein mit Gemüse und Kartoffelwürfel, dazu ein Brötchen	<b>Gräupcheneintopf</b> mit Gemüse und Kasslerfleisch, dazu Brot und Kirschquarkspeise	<b>Eierkuchen (veg.)</b> mit Apfelsmus und Zucker		
Zusatz-Menü	<b>Schweinegulasch "ungarische Art"</b> mit Paprika, Gewürzgurken und saurer Sahne, dazu Butterspätzle	<b>Schweineragout "Würzfleisch Art"</b> dazu Gemüseis	<b>Hähnchen-Geschnetztes</b> "Gärtnerin Art", dazu gemischter Reis mit Vollkorn	<b>5 halbe Eier (veg.)</b> in Remoulade und Röstkartoffeln, bunt garniert	<b>Gnocchi (veg.)</b> mit knackigem Gemüse und Sauce "Holländische Art", dazu Apfelsmus		
Salat	<b>Balkansalat</b> Ajvar-Kartoffelscheiben auf Paprika-Bohnen-Mais-Salat, mit Oliven, Pinienkernen, dazu leichtes Knoblauch-dressing	<b>Caesar Salat</b> Hähnchenbrustfilet, Römer-salat, Anti Pasti Tomaten, Grana Padano und Croutons, Caesar-Dressing	<b>Salat nach "Art des Hauses"</b> mit Joghurt-Gemüsedressing, Schweinefiletscheiben auf verschiedenen Salaten bunt garniert	<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		