

Firma

Familie



Dresden

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

KW 23	Montag, 03.06.2019	Dienstag, 04.06.2019	Mittwoch, 05.06.2019	Donnerstag, 06.06.2019	Freitag, 07.06.2019	Samstag, 08.06.2019	Sonntag, 09.06.2019
Tagesmenü	<b>Seelachsfilet "Müllerin Art"</b> auf Spaghetti und Spinatsauce	<b>"Grilletta" gebackenes Geflügelbrät</b> mit Gewürzgurke und Käse überbacken, dazu Barbequesauce und Kartoffelspalten	<b>Geschnetzeltes "Griechische Art"</b> auf Gemüsepfanne, dazu Kartoffelröstiecken	<b>Schweinebraten</b> mit Sauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffelklöße	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> Florentiner Art auf Makkaroni Tricolore [Dreierlei Nudeln] mit Tomaten-Mozzarella-Sauce	<b>Putenoberkeulenbraten</b> mit Rahmsauce, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln	<b>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b> auf Karotten-Lauch-Gemüse, dazu Kartoffelbrei
Schonkost	<b>Brühreiseintopf</b> mit Huhnfleisch und Gemüse, dazu Brot und Aprikosen-Quarkcreme [6,2 BE]	<b>Gebratene Kabeljaufilet</b> auf Dill-Senfauce, buntes Kartoffelpüree, dazu Gurken-Tomaten-Bohnen-Salat [3,2 BE]	<b>Möhren-Rösti (veg.)</b> auf Weizenebly mit feinem Gemüse und Kräutersauce, dazu gelbe Fruchtkaltschale [5,7 BE]	<b>Kalbsbratwurst</b> auf Spinat, dazu Salzkartoffeln [3,6 BE]	<b>Fleischklößchen</b> in Tomatensauce auf Spaghetti mit Vollkornnudeln, dazu Pflirsichjoghurt [7,8 BE]	<b>Hackfleischrolle</b> mit Rahmsauce, Broccoli-Möhrengemüse und Salzkartoffeln [3,6 BE]	<b>Rindergeschnetzeltes</b> mit Mischpilzen, dazu grüne Bohnen und Klöße [2,8 BE]
Normalkost	<b>"Saure Eier" (veg.)</b> Gekochte Eier in pikanter Sauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat	<b>Pastateller "Alfredo" (veg.)</b> grüne, gelbe Bandnudeln mit Karotten, Mais auf Käse-Sahne-Sauce, Rote Grütze mit Dessertsauce Vanille- geschmack	<b>Spirelli (veg.)</b> mit Tomaten-Frischkäsesauce und Reibekäse, dazu gelbe Fruchtkaltschale	<b>Cannelloni (veg.)</b> mit Spinatfüllung auf Tomatensalsa und Reibekäse	<b>Blumenkohl (veg.)</b> in holländischer Sauce, dazu Petersilienkartoffeln und Pflirsichjoghurt		
Kalt-Menü	<b>Nudelsalat "Toskana"</b> mit getrockneten Tomaten, Ruccola, Pinienkernen, Parmesan und feinen Streifen rohen Schinken garniert	<b>Frisches Zwiebelmatt</b> bunt garniert mit Cornichons und Baguettbrot	<b>Gyrogeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Tzatziki und Krautsalat, dazu Fladenbrot	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Nudelsalat und Früchten garniert	<b>Schwedischer Kartoffelsalat</b> auf Salat Lollo Bionda, mit Köttbullar und Preiselbeeren		
Eintopf & Co.	<b>Kartoffelpuffer (veg.)</b> mit Apfelmus und Zucker	<b>Berliner Erbseneintopf</b> von grünen Erbsen, mit Rauchspeck und Bockwurst, Götterspeise mit Dessert- sauce Vanillegeschmack	<b>Sächsischer Fleckeeintopf</b> süß-sauer abgeschmeckt, dazu Brot und Dessertbecher Vanilleschokostrudel	<b>Buchteln (veg.)</b> mit Puddingsuppe Vanillegeschmack, dazu Obst	<b>Bauerntopf</b> mit Rinderhack, Kartoffelwürfel und Gemüse, dazu Brot und Pflirsichjoghurt		
Zusatz-Menü	<b>Jägerschnitzel</b> panierte Jagdwurstscheibe, zu fruchtiger Tomatensauce und Makkaroni, dazu Aprikosen-Quarkcreme	<b>Bratwurst</b> mit Rahmsauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei	<b>Kochklopse</b> in Kapernsauce und Salzkartoffeln, dazu Rote-Bete-Apfel-Salat	<b>Hühnerfrikassee</b> mit jungem Gemüse und Reis, dazu Obst	<b>Schweinesteak</b> mit Letscho und Kartoffelbrei		
Salat	<b>Balkansalat</b> Ajvar-Kartoffelscheiben auf Paprika-Bohnen-Mais-Salat, mit Oliven, Pinienkernen, dazu Knoblauchdressing	<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		