

Firma

Familie



Dresden

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

KW 26	Montag, 24.06.2019	Dienstag, 25.06.2019	Mittwoch, 26.06.2019	Donnerstag, 27.06.2019	Freitag, 28.06.2019	Samstag, 29.06.2019	Sonntag, 30.06.2019
Tagesmenü	Schweinesteak mit Waldpilzen gratiniert auf Pfeffersauce, dazu Kartoffelkroketten	Paniertes Schweineschnitzel auf Blumenkohlgemüse in Rahmsauce dazu Salzkartoffeln	Putenrollbraten mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklöße	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	Schweinegulasch dazu Grüne Bohnen und Knödelscheiben [2,0 BE]	Gemüsepfanne mit Weißkäsewürfel und Schinkenstreifen, dazu Kartoffelkroketten und rote Fruchtkaltschale [4,1 BE]	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce, dazu Pariser Möhren und Salzkartoffeln [3,9BE]	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat [4,3 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	Eierfrikassee (veg.) in Gemüsesauce mit Salzkartoffeln, dazu Mangojoghurt	Spaghetti (veg.) mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu rote Fruchtkaltschale	Penne Gorgonzolla (veg.) , dazu Apfelmus	Gebratene Gemüse-Gouda-Stäbchen (veg.) auf Zucchini-Paprika Ragout, dazu Bulgur und Pfirischquarkspeise	Pilz-Gemüse-Pfanne (veg.) mit Petersilienkartoffeln und Aprikosenjoghurt		
Kalt-Menü	Kasselerbraten mit Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat und Garnitur	Puten-Gyros mit Tzatziki-Krautsalat, Tomatenscheiben und Fladenbrot	Backfischfilet mit Senfmayonnaise mit Kartoffelsalat	Quarkspeise Vanillegeschmack (veg.) mit gezuckerten Waldbeeren, dazu Frischeiwaffel	Schweinekotelett mit Kartoffelsalat und Garnitur		
Eintopf & Co.	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu Brot und Mangojoghurt	Soljankaeintopf dazu Brötchen und rote Fruchtkaltschale	Quarkkeulchen (veg.) mit Rosinen, Zucker und Apfelmus	Sommergemüseintopf mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot und Pfirischquark	Gemüsebolognese (veg.) und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Aprikosenjoghurt		
Zusatz-Menü	Cannelloni (veg.) mit Spinatfüllung auf Käsesauce mit Gemüsestreifen, dazu Mangojoghurt	Kochklopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln, dazu Rote-Bete-Apfel-Salat	Ratsherrentopf , dazu Kartoffelklöße	Heringsstipp marinierte Heringsfiletstücke in Remouladensauce, dazu Möhren-Apfel-Salat und Salzkartoffeln	Bayrischer Leberkäse an warmen Speck-Kartoffel-Salat, dazu Aprikosenjoghurt		
Salat	Balkansalat Ajvar-Kartoffelscheiben, Paprika-Bohnen-Mais-Salat, mit Oliven und Pinienkernen, dazu Knoblauchdressing	Bunter Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen, dazu Frenchdressing	Salat nach "Art des Hauses" mit Joghurt-Gemüsedressing, Schweinefiletscheiben auf verschiedenen Salaten bunt garniert	Portugiesischer Salat mit Frenchdressing mit Thunfisch und Oliven auf Blattsalaten bunt garniert	Salatplatte "Florida" mit American Dressing Putenbrustaufschnitt in Streifen auf Salaten mit Früchten		