

Firma

Familie



Dresden

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

KW 37	Montag, 09.09.2019	Dienstag, 10.09.2019	Mittwoch, 11.09.2019	Donnerstag, 12.09.2019	Freitag, 13.09.2019	Samstag, 14.09.2019	Sonntag, 15.09.2019
Tagesmenü	<b>Seelachsfilet "Müllerin Art"</b> auf Spaghetti und Spinatsauce	<b>"Grilletta" Geflügelfrikadelle</b> mit Gewürzgurke und Käse überbacken, dazu Barbequesauce und gebackene Kartoffelspalten	<b>Geschnetzeltes vom Schwein</b> Griechische Art, auf Gemüsepfanne und Kartoffelröstlecken	<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 Aprikosenquarkcreme [6,3 BE]	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> auf Bechamelsauce mit feinen Erbsen und Rosmarinkartoffeln [4,2 BE]	<b>Möhren-Rösti (veg.)</b> auf Weizenebly mit feinem Gemüse und Kräutersauce, dazu gelbe Fruchtkaltschale [5,8 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"</b> bunte Bandnudeln, Karotten, Mais auf Käse-Sahne-Sauce, dazu Rote Götterspeise 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, Rucicola, Pinienkernen, Parmesan und feinen Streifen rohen Schinken garniert	<b>Frisches Zwiebelmett</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 Apfelsmus und Zucker	<b>Berliner Erbseneintopf</b> von grünen Erbsen, Bauch- speck, Bockwurst, dazu Rote Götterspeise mit Dessert- sauce Vanillegeschmack	<b>Fleckeeintopf</b> süß-sauer abgeschmeckt, dazu Brot und Dessertbecher Vanille-Schoko-Strudel	<b>Buchteln (veg.)</b> mit Puddingsuppe Vanillegeschmack, dazu Obst	<b>Bauerntopf</b> mit Hackfleisch, Kartoffeln und Gemüse, dazu Brot und Pflirsichjoghurt		
Zusatz-Menü	<b>Jägerschnitzel</b> panierte Jagdwurstscheibe, zu Tomatensauce und Makkaroni, dazu Aprikosenquarkcreme	<b>Bratwurst</b> mit Rahmsauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei	<b>Kochklopse</b> in Petersiliensauce, dazu junge Möhren und Salzkartoffeln	<b>Hühnerfrikassee</b> mit jungem Gemüse und Reis, dazu Obst	<b>Schweinesteak</b> mit Letscho und Kartoffelbrei		
Salat	<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-Kräuterdressing, Vorderschinkenstreifen und Salatkäse auf verschiedenen Salaten	<b>Salatplatte Provencale</b> in Schinkenspeck gebratene Champignons auf frischen Blattsalaten, Rucola und Tomaten, dazu Balsamico-Dressing		