

Firma

Familie



Dresden

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

KW 43	Montag, 21.10.2019	Dienstag, 22.10.2019	Mittwoch, 23.10.2019	Donnerstag, 24.10.2019	Freitag, 25.10.2019	Samstag, 26.10.2019	Sonntag, 27.10.2019
Tagesmenü	Putenbrustfilet natur auf asiatischer Bohnenpfanne, dazu Sesamreis	Schweineschnitzel "Cordon Bleu" an Blattspinat naturell, dazu Kartoffelgratin	Kaninchenrollbraten in Rahmsauce mit Preiselbeeren, dazu Kürbis-Karotten-Lauchgemüse und Risolée-Kartoffeln	Matjesfilet "Hausfrauen Art" in Remouladensauce mit Apfel und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln	Rindersauerbraten in Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	Kräuterröhrei mit Schinken an Blattspinat, dazu Bratkartoffeln mit Speck	Thüringer Rostbrätl mit Zwiebel-Senf-Sauce, grünen Bohnen und Kartoffelbrei
Schonkost	Gegrillter Schweinenackenbraten mit Sauce, Zweierlei Rüben mit frischer Petersilie und Salzkartoffeln [3,4 BE]	Schweine-Geschnetzeltes mit Erbsen und Kartoffelbrei [3,7 BE]	Gedünstetes Seelachsfilet mit Honig-Senf-Sauce, dazu Wurzelgemüse und Salzkartoffeln [4,1 BE]	Grießbrei (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschsauce und Obst [9,0 BE]	Hähnchenkeule mit Sauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln [3,9 BE]	Hausgemachter Wiegebraten in Bratenjus, Rahmporree und Kartoffelbrei [2,7 BE]	Hähnchenbrustfilet auf Zucchini-Karotten-Sauce, dazu Brokkoli und Bulgur [5,4 BE]
Normalkost	Spaghetti (veg.) mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Reibekäse, dazu Obst	Brokkolipfanne (veg.) mit Paprikawürfeln in Käsesauce, dazu Gabelspaghetti und Stracciatellaquark	Spinat-Sahne-Sauce (veg.) mit Farfalle-Nudeln, dazu Honigjoghurt	Eieromelett (veg.) auf Rahmgemüse und Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Gabelspaghetti, dazu Erdbeerkompott		
Kalt-Menü	Hacksteak mit Röstzwiebeln und Senf, zu Kartoffelsalat und Garnitur	Salat "Orlow" Spaghettisalat mit Huhnfleisch und Schinken	3 süße Crêpes (veg.) mit Fruchtkonfitüre gefüllt, Schlagsahne und gerösteten Mandeln	Partyfrikadellen mit Tiroler Sauce und italienischem Nudelsalat	Brathering mit Gewürzgurke und Zwiebeln bunt garniert, dazu Kartoffelsalat in Essig und Öl		
Eintopf & Co.	Chili Con Carne vom Rind, dazu 1 Wrap und Obst	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Petersilie, dazu Brötchen und Stracciatellaquark	Weißer Bohnen-Eintopf süß-sauer mit Kasslerwürfeln, dazu Honigjoghurt	Grünkohltopf mit Kartoffelwürfel und Rauchfleisch, dazu Früchtecocktail	Weißkohleintopf mit Kasseler, dazu Brot und Erdbeerkompott		
Zusatz-Menü	Seelachsfilet im Backteig mit Zitronen-Butter-Sauce und buntem Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat	Chicken Wings mit Barbequesauce und gebackene Kartoffelspalten, dazu Stracciatellaquark	Szegediner Gulasch mit Hefeknödelscheiben dazu Honigjoghurt	Kohlroulade mit Schmorkohlsauce und Salzkartoffeln, dazu Früchtecocktail	Waldpilzpfanne (veg.) mit frischen Kräutern und Schupfnudeln		
Salat	Salat "Gärtnerin Art" mit Dillrahmdressing, Hähnchenbrust gebraten auf verschiedenen Salaten bunt garniert	Salat "Griechische Hirtenplatte" (veg.) mit Essig-Öl-Dressing, Hirtenkäse auf buntem Salat	Salatplatte "Bombay" mit Curry-Fruchtdressing, Gebratene Putenbrust auf verschiedenen Salaten, mit Früchten garniert	Salat "Nizza" mit Joghurt-Kräuterdressing, Vorderschinkenstreifen und Salatkäse auf verschiedenen Salaten	Salatplatte Provencale in Schinkenspeck gebratene Champignons auf frischen Blattsalaten, Rucola und Tomaten, dazu Balsamico-Dressing		