

Firma

Familie



Dresden

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

KW 49	Montag, 02.12.2019	Dienstag, 03.12.2019	Mittwoch, 04.12.2019	Donnerstag, 05.12.2019	Freitag, 06.12.2019	Samstag, 07.12.2019	Sonntag, 08.12.2019
Tagesmenü	3 Bratwürstchen auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kirschkompott	Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Crème-Fraiche-Weintrauben-Sauce, dazu Kartoffel-Rösti-Taler	Gegrilltes Schweinesteak an frischen Champignonköpfen in Kräuterrahmsauce, dazu Bandnudeln	Gemüselasagne (veg.) dazu Kirschquark	Schweineschnitzel an Rahmrosenkohl und Püree von Süß- und Frischkartoffeln, dazu Apfelmus	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Fingermöhren mit Erbsen und Bauernspätzle	Hähnchenbrustfilet "Cordon Bleu" mit Geflügelrahmsauce, Buttererbsen und Kartoffelbrei
Schonkost	Seelachswürfel in Gemüsesauce, mit Drehbandnudeln, dazu Rote Bete-Apfel Salat [5,4 BE]	Kräuterquark (veg.) mit Butter und Salzkartoffeln, dazu Möhrenrohkost	Rührei (veg.) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Ananaskompott [4,3 BE]	Gebackener Fleischkäse auf Wintergemüsepfanne und Kartoffelbrei [2,8 BE]	Rinderschmorbraten in Sauce mit Romanesco-Mix und Salzkartoffeln [3,1 BE]	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu Brot und weih- nachtlisches Gebäck [6,3 BE]	Putenhacksteak mit Bratenjus, Kürbis-Karottengemüse und Kräuterkartoffelpüree [3,1 BE]
Normalkost	Pasta (veg.) mit gebratenen Pilzen auf Lauchsauce, dazu Kirschkompott	Schinkenmakkaroni mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Dessertbecher Rote Grütze mit Schlagsahne	Frikadelle vom Kabeljau auf Dillsauce, dazu Brokkoliröschen und Kartoffel-Karotten Püree	Tomaten-Hackfleisch-Sauce auf Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu Kirschquark	Gebratene Geflügelfleischklößchen auf Zigeunersauce, dazu Reismudeln		
Kalt-Menü	Hähnchencrossies mit Tomaten-Kräuter-Dip, Pasta-Salat mit Gemüse und Pinienkernen	Hamburger Rote Grütze (veg.) mit Dessertsauce Vanillegeschmack und Frischeiwaffel	Backfischfilet mit Senfmayonnaise mit Kartoffel-Gurken-Salat	Hähnchenbrust-und Mozzarellawürfel auf Blattsalat, garniert mit Trauben und Pfirsichscheiben, dazu Joghurdressing	Putenschnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur		
Eintopf & Co.	Milchreis (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu Kirschkompott	Linseneintopf mit Kasselerfleisch, dazu Brot und Dessertbecher Rote Grütze mit Schlagsahne	Eintopf von Kraut und Rüben mit Kartoffelwürfel und Schweinefleisch, dazu Kürbiskernbrot und Ananaskompott	Gräupcheneintopf mit Gemüse und Kasslerfleisch, dazu Brot und Kirschquark	Eierkuchen (veg.) mit Apfelmus und Zucker		
Zusatz-Menü	Schweinegulasch "ungarische Art" mit Paprika, Gewürzgerken und saurer Sahne, dazu Semmelknödelscheiben	1 Gefüllter Germknödel (veg.) mit Butter, Zucker und Mohn, auf Dessertsauce Vanillegeschmack, dazu Obst	Balkanteller Cevapcici auf Sauce mit Paprika, Bohnen, Mais und Oliven, dazu Reismudeln und Tzatziki-Krautsalat	Schweineragout "Würzfleisch Art" dazu Gemüserais und Kirschquark	Gnocchi (veg.) mit knackigem Gemüse, dazu holländische Sauce mit Tomatenwürfeln		
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		