

Firma

Familie



Dresden

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

KW 24	Montag, 08.06.2020	Dienstag, 09.06.2020	Mittwoch, 10.06.2020	Donnerstag, 11.06.2020	Freitag, 12.06.2020	Samstag, 13.06.2020	Sonntag, 14.06.2020
Menü 1	<b>Gulascheintopf "Hausfrauen Art"</b> vom Schwein mit Gemüse und Kartoffelwürfel, dazu ein Brötchen	<b>Hefeklöße (veg.)</b> mit Zucker und Zimt zu heißer Fruchtsauce, dazu Obst	<b>Erbseintopf</b> mit Speck und Bockwurst, dazu Kirschquarkspeise	<b>Brühnudeln</b> mit Huhnfleisch, dazu Brot und Aprikosen- Mangojoghurt	<b>Sächsische Kartoffelsuppe</b> mit Jagdwurstwürfeln, dazu Dessertbecher Vanillepudding mit Sahne		
Menü 2	<b>Eieromelett (veg.)</b> gefüllt mit Pilzen auf Lauch-Sahnesauce, dazu Bratkartoffeln	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> an Tomatenragout mit frischer Petersilie und Spaghetti	<b>Tortellinipfanne (veg.)</b> mit Gemüse auf Kräuter-Frischkäsesauce, dazu Kirschquarkspeise	<b>Rinderhackfleisch- pfanne</b> mit roten Bohnen, dazu Kartoffel-Röstitaler	<b>Backcamembert (veg.)</b> mit Preiselbeerdip und Kartoffelbrei, dazu Dessertbecher Vanillepudding mit Sahne		
Menü 3	<b>Hähnchen Thailändisch</b> Chicken Wings auf Basmatireis-Gemüse-Pfanne, dazu rote Thaisauce mit Kokosmilch	<b>Mini Grillhaxe</b> auf deftigem Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln	<b>Schweinesteak</b> mit gratiniertem Gemüse auf Sauce Bernaise, dazu Kartoffelkroketten und Brokkoli	<b>Kutterscholle gebacken</b> mit Kräuterbutter, Brokkoli-Fingermöhren und Risolékartoffeln	<b>Rinderhacksteak</b> mit Spargel gratiniert auf Käsesauce, dazu Zöpfli-Nudeln	<b>Gebratene Mettbällchen</b> auf Champignonsauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffelbrei	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit grüner Pfefferrahmsauce, Wurzelgemüstreifen und Kartoffelbrei
Menü 4							
Menü 5	<b>Bratwurst</b> mit Sauce, Möhren-Gemüse und Kartoffelbrei [2,5 BE]	<b>Seelachsragout "Spreewälder Art"</b> mit Gurken- und Gemüse- streifen und Meerrettich, dazu Salzkartoffeln und Gelbe Fruchtkaltschale [BE 5,3]	<b>Frikadelle</b> mit Sauce, buntem Bohnengemüse und Kartoffelbrei, dazu Kirschquarkspeise [4,2 BE]	<b>Gekochte Eier (veg.)</b> in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat [5,0 BE]	<b>Putengulasch</b> mit Brokkoli und Salzkartoffeln [3,3 BE]	<b>Schweinebraten "Esterhazy"</b> in pikanter Sauce mit Gemüstreifen und Spätzle [5,2 BE]	<b>Kochklopse</b> in Sauce mit Spargel und frische Petersilie, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln [4,0 BE]
Menü 6	<b>Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Garnitur	<b>Wiener Würstchen</b> zu Kartoffel-Eier-Salat, Senf und Garnitur	<b>Hähnchenkeule</b> mit Kartoffelsalat, bunt garniert	<b>Putenschnitzel</b> bunt garniert zu Nudelsalat	<b>Roter Heringssalat</b> mit roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln, Gewürzgurken, Salatgarnitur und Brot		
Salat	<b>Balkansalat (veg.)</b> Ajvar-Kartoffelscheiben auf Paprika-Bohnen-Mais-Salat, Oliven, Pinienkernen, Knoblauchdressing	<b>Caesar Salat</b> Hähnchenbrustfilet, Römer- salat, Anti Pasti Tomaten, Grana Padano und Croutons, Caesar-Dressing	<b>Portugiesischer Salat</b> mit Frenchdressing mit Thunfisch und Oliven auf Blattsalaten bunt garniert	<b>Chefsalat</b> Blattsalate, grüne Gurke, Tomate, Schinken, Käse, gekochtes Ei und Dressing	<b>Salatplatte "Florida"</b> mit American Dressing Putenbrustaufschnitt in Streifen auf Salaten mit Früchten		