

Firma

Familie



Dresden

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

KW 42	Montag, 12.10.2020	Dienstag, 13.10.2020	Mittwoch, 14.10.2020	Donnerstag, 15.10.2020	Freitag, 16.10.2020	Samstag, 17.10.2020	Sonntag, 18.10.2020
Menü 1	Kartoffelröstinchen (veg.) mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli	Spaghetti Carbonara mit Schinken-Käse-Sauce, dazu Kokos-Sahne-Joghurt	"Feuerfleisch" Schweinegeschnetzeltes in herzhafter Sauce mit Paprika, Gurken und Zwiebeln, dazu Kartoffelbrei	Spaghetti (veg.) mit Tomaten- und Kräuterpesto garniert mit Hirtenkäse, dazu Apfelmus	Gratinierter Blumenkohl (veg.) auf holländischer Sauce, dazu Petersilienkartoffeln und Vanillegrießpudding mit Zimt und Zucker		
Menü 2	Putengeschnetzeltes mit Hörnchen-Nudeln, dazu Rotkohl-Apfel-Salat	Bratkloppse mit Sauce, Erbsen-Gemüse und Kartoffelbrei	Fischstäbchen aus Seelachs paniert mit Kräuter-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat	Currywurst Bratwurstscheiben in fruchtiger Curry-Ketchup-Sauce mit Kartoffelbrei	Kohlroulade mit Schmorkohlsauce und Salzkartoffeln		
Menü 3	Schweineschnitzel "Jäger Art" mit Pilzsauce, Butterbohnen und Kartoffelbrei mit Speck und Zwiebeln	Gebratene Hähnchenbrust Asiatische Art auf asiatischer Gemüsepfanne und Sesamreis	Schweinehaxenfleisch gegrillt in Sauce, dazu Bayrisch Kraut und Semmelklöße	Schweinekotelett auf Schmorbohnen, dazu Kartoffelbrei	Gebrautes Wildlachsfilet mit Kräuterbutter, an Grillgemüse und Risolé-Kartoffeln	Geflügelgulasch mit Rotkohl und kleinen Kartoffelklößen	Schweinebraten mit Sauce, Markt-Gemüse und Salzkartoffeln
Menü 4	Warmer Apfelstrudel (veg.) mit Sauce Vanillegeschmack, dazu Obst	Holländischer Blumenkohlentopf (veg.) mit Eierstichwürfel und frischer Petersilie, dazu Kokos-Sahne-Joghurt	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu Mischbrot und Vanillequarkspeise	Milchreis (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu kalte Erdbeersauce	Ungarischer Kesselgulasch dazu Brötchen		
Menü 5	Gedünstetes Seelachsfilet mit Honig-Senf-Sauce, dazu Wurzelgemüse und Salzkartoffeln [3,3 BE]	2 Eierkuchen (veg.) mit Quarkfüllung, dazu Dessertsauce Vanillegeschmack [7,8 BE]	Kartoffeltaschen (veg.) mit Frischkäsefüllung dazu Florentiner Spinatsauce [4,0 BE]	Schweinegulasch mit Möhren-Brokkoli-Gemüse und Hefeknödelscheiben [2,6 BE]	Fleischklößchen in Tomatensauce auf Spaghetti mit Vollkornnudeln, dazu Vanillegrießpudding mit Zimt und Zucker [8,6 BE]	Gemüseintopf "Leipziger Allerlei" mit Suppenfleischklößchen, dazu Brot und Götterspeise Waldmeister mit Dessert- sauce Vanillegeschmack [6,3 BE]	2 Geflügelfrikadelle auf Karotten-Kürbis-Gemüse, dazu Kartoffelbrei [4,0 BE]
Menü 6	Frikadelle mit Letscho zu buntem Tortellinisalat	Raffiniertes Bratenbrot mit Sahnemeerrettich, bunt garniert	Bayrischer Wurstsalat bunt garniert, dazu Laugengebäck	Rindfleischsalat bunt garniert, dazu Brötchen	Hähnchencrossies mit Tomaten-Kräuter-Dip, Pasta-Salat mit Gemüse und Pinienkernen		
Salat	Balkansalat (veg.) Ajvar-Kartoffeln auf Paprika-Bohnen-Mais-Salat mit Oliven und Pinienkernen, dazu Knoblauchdressing	Caesar Salat Hähnchenbrustfilet, Römer- salat, Anti Pasti Tomaten, Grana Padano und Croutons, Caesar-Dressing	Portugiesischer Salat mit Frenchdressing mit Thunfisch und Oliven auf Blattsalaten bunt garniert	Chefsalat Blattsalate, grüne Gurke, Tomate, Schinken, Käse, gekochtes Ei und Dressing	Salatplatte "Florida" mit American Dressing Putenbrustaufschnitt in Streifen auf Salaten mit Früchten		