

Firma

Familie



Dresden

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

KW 47	Montag, 16.11.2020	Dienstag, 17.11.2020	Mittwoch, 18.11.2020	Donnerstag, 19.11.2020	Freitag, 20.11.2020	Samstag, 21.11.2020	Sonntag, 22.11.2020
Menü 1	<b>Saure Eier (veg.)</b> gekochte Eier in in pikanter Sauce, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln, dazu Vanillequarkcreme	<b>Bunte Nudeln (veg.)</b> mit Käsesauce, dazu Rote Götterspeise mit Dessertsauce Vanillegeschmack		<b>Cannelloni (veg.)</b> mit Spinatfüllung auf Tomatensalsa und Reibekäse	<b>Nudelauflauf</b> Bologneser Art, dazu Birnenjoghurt		
Menü 2	<b>Jägerschnitzel</b> panierte Jagdwurstscheibe, zu fruchtiger Tomatensauce und Makkaroni, dazu Vanillequarkcreme	<b>Bratwurst</b> mit Rahmsauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei		<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargelspitzen und Champignons, dazu Reis und Obst	<b>Bautzner Senftöpfchen</b> Schweinegeschnetzeltes mit Senf, Gewürzgurke, Champignons und Zwiebeln, dazu Kartoffelbrei		
Menü 3	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b> auf Crème-Fraiche-Weintrauben-Sauce, dazu Kartoffel-Rösti-Taler	<b>Rinderhacksteak "Hawaii"</b> mit Ananas und Käse überbacken, auf grüner Pfeffersauce, Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten	<b>Grünkohlplatte</b> mit Mettend, Grillspeck und Pökelfleisch, dazu Salzkartoffeln	<b>Schweinebraten</b> mit Sauce, dazu Bayrisch Kraut und Kartoffelklöße	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> Florentiner Art auf Makkaroni Tricolore [Dreierlei Nudeln] mit Tomaten-Mozzarella-Sauce	<b>Kasselersteak "Prager Art"</b> Rührei mit Erbsen auf Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei	<b>Putenschnitzel</b> auf Karotten-Lauch-Gemüse, mit Geflügelsauce, dazu Kartoffelbrei
Menü 4	<b>Reibekuchen (veg.)</b> mit Apfelmus und Zucker	<b>Berliner Erbseneintopf</b> von grünen Erbsen mit Rauchspeck und Bockwurst, Rote Götterspeise Dessert- sauce Vanillegeschmack		<b>Buchteln (veg.)</b> mit Puddingsuppe Vanillegeschmack, dazu Obst	<b>Bauerntopf</b> mit Rinderhackfleisch, Kartoffeln und Gemüse, dazu Brot und Birnenjoghurt		
Menü 5	<b>Brühreiseintopf</b> mit Huhnfleisch und Gemüse, dazu Brot und Vanillequarkcreme [6,0 BE]	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> mit Bechamelsauce, dazu feine Erbsen und Rosmarinkartoffeln [4,3 BE]	<b>Kochklopse</b> in Petersiliensauce, dazu junge Möhrchen und Kartoffelbrei [3,0 BE]	<b>Kalbsbratwurst</b> auf Spinat, dazu Salzkartoffeln [3,6 BE]	<b>Blumenkohl (veg.)</b> in holländischer Sauce, dazu Petersilienkartoffeln und Birnenjoghurt [5,1 BE]	<b>Hackfleischrolle</b> mit Rahmsauce, Brokkoli-Möhrengemüse und Salzkartoffeln [2,8 BE]	<b>Rindergeschnetzeltes</b> mit Mischpilzen, dazu grüne Bohnen und Klöße [2,8 BE]
Menü 6	<b>Nudelsalat "Toskana"</b> mit getrockneten Tomaten, Rucola, Pinienkernen, Parmesan und feinen Streifen rohen Schinken garniert	<b>Frisches Zwiebelmett</b> bunt garniert mit Cornichons und Baguettbrot		<b>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b> mit buntem Nudelsalat und garniert mit Früchten	<b>Schwedischer Kartoffelsalat</b> auf Salat Lollo Bionda, mit Köttbullar und Preiselbeeren		
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>Salat "Nizza"</b> mit Joghurt-Kräuter dressing, Vorderschinkenstreifen und Salatkäse auf verschiedenen Salaten	<b>Salatplatte Provencale</b> in Schinkenspeck gebratene Champignons auf frischen Blattsalaten, Rucola und Tomaten, dazu Balsamico-Dressing		