

Firma

Familie



Dresden

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

KW 50	Montag, 07.12.2020	Dienstag, 08.12.2020	Mittwoch, 09.12.2020	Donnerstag, 10.12.2020	Freitag, 11.12.2020	Samstag, 12.12.2020	Sonntag, 13.12.2020
Menü 1	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Spaghetti (veg.) mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Pflaumenkompott	Gebratene Mettbällchen auf Paprika-Lauch-Gemüse, dazu Butterreis	Süßer Quark-Grieß-Auflauf (veg.) mit Rosinen und gerösteten Mandeln, dazu kalte Zimtkirschen	Gemüsebolognese (veg.) und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Orangenjoghurt		
Menü 2	Schweinegulasch dazu grüne Bohnen und Knödelscheiben	Kochklopse in Kapernsauce und Salzkartoffeln, dazu Rote-Bete-Apfel-Salat	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsauce und Kartoffelbrei	Heringsfilethappen in Sahnesauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Möhren-Apfel-Salat und Salzkartoffeln	Pilz-Gemüse-Pfanne (veg.) mit Petersilienkartoffeln und Orangenjoghurt		
Menü 3	Kutter Scholle gebacken mit Kräuterbutter, Brokkoli-Fingermöhren und Risolékartoffeln	Paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, an Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln	Putenrollbraten mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklöße "Thüringer Art"	Schweinesteak mit Waldpilzen gratiniert auf Pfeffersauce, dazu Kartoffelkroketten	Schweinerippchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln	Kleine Geflügelfrikadelle mit Sauce, Karotten-Rahmporree und Kartoffelbrei	Hähnchenbrustfilet auf Paprika-Tomaten-Ragout, dazu Eliche-Nudeln
Menü 4	Spätzletopf (veg.) mit Gemüse und frischen Kräutern, dazu Mehrkornbrötchen und Zitronenquarkspeise	Soljankaeintopf dazu Brötchen und Pflaumenkompott	Kartoffelpuffer (veg.) mit Apfelmus und Zucker	Eintopf vom Gemüse der Saison Kartoffeln, Kohl, Kürbis, Steckrüben, Möhren und Porree, Kasslerfleisch, dazu Kürbis-kernbrot und Schokopudding	Grünkohlpfanne mit Kartoffelwürfel, Kasselerfleisch und Knackwurst, dazu Orangenjoghurt		
Menü 5	2 Bratwürste auf Rahmwirsingkohlgemüse, dazu Kartoffel-Karotten-Brei [2,4 BE]	Möhren-Rösti (veg.) auf Weizenebly mit feinem Gemüse und Kräutersauce, dazu Pflaumenkompott [7,1 BE]	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce, Pariser Möhren und Salzkartoffeln [4,0 BE]	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Salzkartoffeln, dazu Schokopudding [6,6 BE]	Wiegebraten mit Rahmsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln [4,0 BE]	Fischtopf "Helgoland" mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat [4,3 BE]	Schweineroulade in Sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffelbrei [3,0 BE]
Menü 6	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur	Puten-Gyros mit Tzatziki-Krautsalat, dazu Tomatenscheiben und Fladenbrot	Roter Heringsalat mit roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln, Gewürzgurken, Salatgarnitur und Brot	Putenschnitzel bunt garniert zu Nudelsalat	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur		
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-Kräuter dressing, Vorderschinkenstreifen und Salatkäse auf verschiedenen Salaten	Salatplatte Provencale in Schinkenspeck gebratene Champignons auf frischen Blattsalaten, Rucola und Tomaten, dazu Balsamico-Dressing		