

Firma

Familie



Dresden

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

KW 03	Montag, 18.01.2021	Dienstag, 19.01.2021	Mittwoch, 20.01.2021	Donnerstag, 21.01.2021	Freitag, 22.01.2021	Samstag, 23.01.2021	Sonntag, 24.01.2021
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, Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Kartoffelbrei	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte (veg.) mit brauner Kräutersauce und Spätzle, dazu Apfelmus	Gemüseschnitzel (veg.) an Petersilien-Frischkäse-Sauce, dazu Couscous natur und Grießpudding mit Zimt und Zucker		
Menü 2	Putengeschnetzeltes in Geflügelsauce mit Hörnchen-Nudeln, dazu Rotkraut-Apfel-Salat	Geflügelbratklöpse mit Bratenjus, dazu feine Erbsen mit Butter und Kartoffelbrei	Fischstäbchen mit Kräuter-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat	Currywurst gebratene Bratwurstscheiben in fruchtiger Curry-Ketchup-Sauce mit Kartoffelbrei	Geschmorte Kohlroulade mit Schmorkohlsauce und Salzkartoffeln		
Menü 3	Schweineschnitzel "Jäger Art" mit Pilzsauce, Butterbohnen und Kartoffelbrei mit Speck und Zwiebeln	Gebratene Hähnchenbrust "Asiatische Art" auf exotischer Gemüsepfanne und Sesamreis	Schweinehaxenfleisch gegrillt in Sauce, dazu Bayrisch Kraut und Semmelklöße	Schweinekotelett auf Schmorbohnen, dazu Kartoffelbrei	Gebratenes Wildlachsfilet mit Kräuterbutter, an Gemüsepfanne und Risolé-Kartoffeln	Putengulasch mit Rotkohl und kleinen Kartoffelklößen	Deftiger Schweinebraten mit Sauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln
Menü 4	Warmer Apfelstrudel (veg.) mit Dessertsauce Vanillegeschmack, dazu Obst	Holländischer Blumenkohleintopf (veg.) mit Eierstichwürfel und frischer Petersilie, dazu Kokos-Sahne Joghurt	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln, dazu Mischrot und Quarkspeise Vanillegeschmack	Milchreis (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu kalte Erdbeersauce	Ungarischer Kesselgulasch dazu Kaiserbrötchen		
Menü 5	Gedünstetes Seelachsfilet mit Honig-Senf-Sauce, dazu Wurzelgemüse und Salzkartoffeln [8,0 BE]	2 Eierkuchen (veg.) mit Quarkfüllung, dazu Dessertsauce Vanillegeschmack [5,2 BE]	Gebackene Kartoffeltaschen (veg.) mit Frischkäsefüllung, dazu Florentiner Spinatsauce [4,2 BE]	Schweinegulasch "Altböhmische Art" mit Pilzen und saurer Sahne, dazu buntes Gemüse und Hefeknödelscheiben [10,6 BE]	Fleischklößchen in Tomatensauce auf Spaghetti, dazu Grießpudding mit Zimt und Zucker [7,3 BE]	Gemüseintopf "Leipziger Allerlei" mit Suppenfleischklößchen, Vollkornbrot und grüne Götterspeise mit Dessertsauce Vanillegeschmack [8,5 BE]	Gebratene Geflügelfrikadellen auf Rahmsauce, dazu Karotten-Kürbis-Gemüse und Kartoffelbrei [3,8 BE]
Menü 6	Frikadelle mit Letscho zu buntem Tortellinisalat	Raffiniertes Bratenbrot Schweinebraten auf Mischbrot mit Senfmayonnaise und Sahnemeerrettich, bunt garniert	Roter Heringssalat mit Roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln, Gewürzgurken, Salatgarnitur und Roggenmischbrot	Geflügelsalat "Hawaii" mit Südfrüchten, verschiedenes Brot, Butter und Obst Garnitur	Schwedischer Kartoffelsalat , dazu Köttbullar und Preiselbeer-Dip		
Salat	Salat "Gärtnerin Art" mit Dillrahmdressing, Hähnchenbrust gebraten auf verschiedenen Salaten bunt garniert	Salat "Griechische Hirtenplatte" (veg.) mit Essig-Öl-Dressing, Weißkäsewürfel auf Blattsalat, Gemüse und Oliven	Salatplatte "Bombay" mit Curry-Fruchtdressing, Gebratene Putenbrust auf verschiedenen Salaten, mit Früchten garniert	Salat "Nizza" mit Joghurt-Kräuterdressing, Schinkenstreifen und Salatkäse auf verschiedenen Salaten	Salatplatte Provencale mit Schinkenspeck und gebratenen Champignons auf Blattsalaten und Tomaten, dazu Balsamico-Dressing		