

Firma

Familie



Dresden

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

KW 18	Montag, 03.05.2021	Dienstag, 04.05.2021	Mittwoch, 05.05.2021	Donnerstag, 06.05.2021	Freitag, 07.05.2021	Samstag, 08.05.2021	Sonntag, 09.05.2021
Menü 1	Pikantes Nierchenragout mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Champignons, dazu Kartoffelbrei	Spaghetti (veg.) mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu gelbe Kaltschale	Gebratene Mettbällchen auf Paprika-Lauch-Gemüse, dazu Butterreis	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis	Gemüsebolognese (veg.) und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Pflirsichjoghurt		
Menü 2	Schweinegulasch dazu grüne Bohnen und Hefeknödelscheiben	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 Pflirsichjoghurt		
Menü 3	Marinierte Grillrippchen an Pfannengemüse und gebackene Kartoffelecken, dazu Barbecue-Dip	Schweineschnitzel mit Bratenjus und Fit-Gemüse-Mix, dazu Salzkartoffeln	Putenrollbraten mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklöße "Thüringer Art"	Schweinesteak mit Waldpilzen gratiniert auf grüner Pfeffersauce, dazu gebackene Kartoffelkroketten	Hähnchenbrustfilet auf Paprika-Tomaten-Ragout mit frischer Petersilie, dazu Eliche-Nudeln	Kleine Putenfrikadellen mit Bratenjus, dazu Karotten-Lauch-Gemüse und Kartoffelpüree	Seelachs gebacken mit Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Risolékartoffeln
Menü 4	Eintopf Bregenzer Käsesuppe (veg.) mit frischem Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Laugenbrezel und Kirschquarkspeise	Soljankaeintopf dazu Kaiserbrötchen und gelbe Kaltschale	Italienische Gemüsesuppe (veg.) mit Nudeln und Mozzarella, dazu Ciabattabrot und Aprikosenkompott	Süßer Quark-Grieß-Auflauf (veg.) mit Rosinen und gerösteten Mandeln, dazu kalte Pflirsichspalten	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleisch, dazu Brot und Pflirsichjoghurt		
Menü 5	Huhnfleisch in cremiger Tomatensauce, dazu Gemüsenudeln und Kirschquarkspeise [6,3 BE]	Blumenkohl-Käse-Stern (veg.) an Weizeneiblypfanne mit Gemüse und Kräutersauce, dazu gelbe Kalteschale [6,1 BE]	Gebratenes Rinderhacksteak auf Champignonrahmsauce, dazu Gala-Gemüse-Mix und Bauernspätzle [5,2 BE]	Gebratene Gemüse-Gouda-Stäbchen (veg.) auf Tomaten-Zucchini Ragout, dazu Bulgur und Schokopudding [10,5 BE]	Wiegebraten mit Rahmsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln [4,9 BE]	Fischtopf "Helgoland" Fischwürfel in weißer Sauce mit Gemüse zu Salzkartoffeln und geraspelter Gurkensalat [4,3 BE]	Gefüllte Schweineroulade in Sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffelbrei [4,5 BE]
Menü 6	Gegrillte Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat bunt garniert	Puten-Gyros mit Tzatziki und Krautsalat, dazu Fladenbrot	Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Senf bunt garniert, dazu Laugengebäck	Gebratenes Putenschnitzel bunt garniert zu Nudelsalat	Schwedischer Kartoffelsalat zu Köttbullar und Preiselbeer-Dip		
Salat	Salat "Gärtnerin Art" mit Dillrahmdressing, Hähnchenbrust gebraten auf verschiedenen Salaten bunt garniert	Bunter Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen, dazu Frenchdressing	Salatplatte "Bombay" mit gebratener Putenbrust auf verschiedenen Salaten und Früchten, dazu Curry-Früchte-Dressing	Salat "Nizza" mit Joghurt-Kräuter dressing, Vorderschinkenstreifen und Salatkäse auf verschiedenen Salaten	Salatplatte Provencale in Schinkenspeck gebratene Champignons auf frischen Blattsalaten und Tomaten, dazu Balsamico-Dressing		