

Firma

Familie



Dresden

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

KW 19	Montag, 10.05.2021	Dienstag, 11.05.2021	Mittwoch, 12.05.2021	Donnerstag, 13.05.2021	Freitag, 14.05.2021	Samstag, 15.05.2021	Sonntag, 16.05.2021
Menü 1	<b>Deftige Krautnudeln</b> Nudeln mit geschmortem Weißkraut und Salami, dazu Mangojoghurt	<b>Brokkoli (veg.)</b> in Gorgonzolasauce und Penne tricolore, dazu Obst	<b>Tortellinipfanne (veg.)</b> mit Gemüse auf Frischkäse-Petersiliensauce, dazu Heidelbeerquarkspeise		<b>Backcamembert (veg.)</b> mit Preiselbeerdip und Kartoffelbrei, dazu Obst		
Menü 2	<b>Gemüsepfanne (veg.)</b> mit Weißkäsewürfel und Kartoffelkroketten, dazu Mangjoghurt	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> an Tomatenragout mit frischer Petersilie und Spaghetti	<b>Lukulluswurst</b> mit Käse gefüllte Grillwurst auf heißer Grillsauce, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln		<b>Jägerschnitzel</b> mit Sauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln		
Menü 3	<b>Paprikahähnchen</b> gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikaragout, dazu gemischter Reis und Mangojoghurt	<b>Schweinesteak</b> mit gratiniertem Gemüse auf Sauce Bernaise und Brokkoli, dazu Kartoffelkroketten	<b>2 Scheiben Schweinskopfsülze</b> mit Remouladensauce, buntem Krautsalat, dazu Bratkartoffeln mit Speck	<b>Schaschlyk-Pfanne</b> Schweinefleisch und -leber, Zwiebeln, Paprika und Gurke, in würziger Sauce, Kartoffelbrei, Fruchtmus Apfel- Pfirsich	<b>Gepökelt Eisbeinfleisch</b> in Meerrettichsauce, dazu buntes Sauerkraut und Kartoffelklöße	<b>Gebratenes Lammhacksteak</b> auf Rosmarinsauce, dazu französischer Gemüse-Mix und Kartoffelbrei	<b>Gegrillter Spießbraten vom Schwein</b> auf Zwiebel-Senf-Sauce dazu Rotkohl und Salzkartoffeln
Menü 4	<b>Gulascheintopf "Hausfrauen Art"</b> vom Schwein mit Gemüse und Kartoffelwürfel, dazu ein Kaiserbrötchen	<b>Hefeklöße (veg.)</b> mit Zucker und Zimt zu heißer Fruchtsauce, dazu Obst	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit Speck und Bockwurst, dazu Heidelbeerquarkspeise		<b>Sächsische Kartoffelsuppe</b> püriert mit Jagdwurstwürfeln, dazu Obst		
Menü 5	<b>Bratwurst</b> mit Sauce, Möhren-Gemüse und Kartoffelbrei [3,5 BE]	<b>Seelachsragout "Spreewälder Art"</b> in weißer Sauce mit Gewürzgurken, Gemüse und Meerrettich, dazu Risolékartoffeln und Obst [5,9 BE]	<b>Frikadelle</b> mit Sauce, gemischtem Bohnengemüse und Kartoffelbrei, dazu Heidelbeerquarkspeise [4,6 BE]	<b>Schweinebraten "Esterhazy"</b> in pikanter Sauce mit Gemüsestreifen und Bauernspätzle und Fruchtmus Apfel-Pfirsich [7,5 BE]	<b>Putengulasch</b> mit Brokkoli und Salzkartoffeln [4,0 BE]	<b>Hähnchenbrustfilet</b> auf Zucchini-Karotten-Sauce, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln [3,7 BE]	<b>Rindergeschnetzeltes</b> mit Waldpilzen, dazu buntes Gemüse und Kartoffelbrei [3,7 BE]
Menü 6	<b>Aufschnitt vom Kasselerbraten</b> mit Sahnemeerrettich garniert und Kartoffelsalat	<b>1 Paar Wiener Würstchen</b> zu Kartoffelsalat mit Ei, Senf und Garnitur	<b>Partyfrikadellen</b> mit Tiroler Sauce und italienischem Nudelsalat		<b>Quarkspeise Vanillegeschmack (veg.)</b> mit gezuckerten Waldbeeren, dazu Frischeiwaffel		
Salat	<b>Balkansalat (veg.)</b> Ajvar-Kartoffeln auf Paprika-Bohnen-Mais-Salat mit Oliven und Pinienkernen, dazu Knoblauchdressing	<b>Caesar Salat</b> Hähnchenbrustfilet, Römersalat, Anti Pasti Tomaten, Grana Padano und Croutons, Caesar-Dressing	<b>Chefsalat</b> Blattsalate, grüne Gurke, Tomate, Schinken, Käse, gekochtes Ei und Dressing		<b>Salatplatte "Florida"</b> mit American Dressing Putenbrustaufschnitt in Streifen auf Salaten mit Früchten		