

KW 21	Montag, 24.05.2021	Dienstag, 25.05.2021	Mittwoch, 26.05.2021	Donnerstag, 27.05.2021	Freitag, 28.05.2021	Samstag, 29.05.2021	Sonntag, 30.05.2021
Menü 1		<b>Brokkolipfanne (veg.)</b> mit Paprikawürfel in Käsesauce, dazu Spirelli-Nudeln und Kirschquarkspeise	<b>Spinat-Sahne-Sauce (veg.)</b> mit Farfalle-Nudeln, dazu Dessertbecher Schokopudding mit Sahne	<b>Eieromelett (veg.)</b> auf Rahngemüse (Möhren, Brokkoli, Blumenkohl in Holländischer Sauce, dazu Salzkartoffeln	<b>Wurstgulasch</b> mit Gabelspaghetti, dazu Fruchtmus Himbeer-Apfel		
Menü 2		<b>Kartoffelpfanne</b> Bauernfrühstück Art, gebratene Kartoffelscheiben mit Zwiebeln, Jagdwurst und Ei, dazu Gurken-Bohnensalat	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Champignons, Spargel, Möhren und Erbsen, dazu Reis und Desserbecher Schokopudding mit Sahne	<b>Geschmorte Kohlroulade</b> mit Sauce und Salzkartoffeln	<b>Waldpilzpfanne (veg.)</b> mit frischen Kräutern und Schupfnudeln		
Menü 3	<b>Gegrillter Schweinenackenbraten</b> mit Sauce, dazu Spitzkohl mit frischer Petersilie und Salzkartoffeln	<b>Gegrilltes Schweinesteak</b> an frischen Champignonköpfen in Kräuterrahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln	<b>Paniertes Putenschnitzel</b> an Erbsen-Spargelgemüse mit holländischer Sauce und Risolé-Kartoffeln und Gemüsegarntur	<b>Matjesfilet "Hausfrauen Art"</b> in Remouladensauce mit Gewürzgurken, Apfel und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln	<b>Rindersauerbraten "Rheinische Art"</b> in Sauce mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	<b>Hausgemachter Wiegebraten</b> in Bratenjus, dazu Rahmporree und Salzkartoffeln	<b>Rindfleisch "Schweizer Art"</b> Rindergulasch in brauner Käsesauce, Möhrchen, Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli, Zuckerschoten und Kartoffel- brei
Menü 4		<b>Möhreneintopf</b> mit Rindfleisch, Kartoffel- würfeln und frischer Petersilie, dazu Kaiserbrötchen und Kirschquarkspeise	<b>Weiße Bohnen-Eintopf</b> süß-sauer mit Kasslerfleisch, dazu Dessertbecher Schokopudding mit Sahne	<b>"Irish Stew"</b> Gemüsetopf mit Lammfleisch und Kartoffeln "irische Art", dazu Weißbrot	<b>Deftiger Weißkohleintopf</b> mit Pökelfleisch und Kartoffeln, dazu Mehrkornbrötchen und Fruchtmus Himbeer-Apfel		
Menü 5	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Zitronen-Butter-Sauce, Kaisergemüse und Kartoffelbrei [4,4 BE]	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Rahmsauce mit Erbsen-Mais Gemüse und Kartoffelbrei [6,8 BE]	<b>Gedünstete Seelachswürfel</b> in Dill-Senfesauce und Salzkartoffeln, dazu Gurken-Tomaten-Salat [4,7 BE]	<b>Grießbrei (veg.)</b> mit Sahne verfeinert, Zimt und Zucker, dazu Kirschsauce und Obst [10,2 BE]	<b>Hähnchenkeule</b> mit Sauce, Französischer-Gemüsemix und Salzkartoffeln [3,9 BE]	<b>Thüringer Rostbrätl</b> gebratenes Schweinesteak mit Zwiebel-Senf-Sauce, Butterbohnen und Kartoffelbrei [2,9 BE]	<b>Hähnchenbrustfilet</b> auf Zucchini-Karotten-Sauce, dazu Brokkoli und Bulgur [4,1 BE]
Menü 6		<b>Hacksteak</b> mit Röstzwiebeln und Senf, zu Kartoffelsalat und Garnitur	<b>3 süße Crêpes (veg.)</b> mit Fruchtkonfitüre gefüllt, Schlagsahne und gerösteten Mandeln	<b>Gebratene Mettbällchen</b> mit Pestoressosauce, dazu italienischer Nudelsalat und Garnitur	<b>Brathering</b> mit Gewürzgurke und Zwiebeln bunt garniert, dazu Kartoffelsalat in Essig und Öl		
Salat		<b>Salat "Griechische Hirtenplatte" (veg.)</b> mit Weißkäsewürfel auf Blattsalaten, verschiedenen Gemüse und Oliven, dazu Essig-Öl-Dressing	<b>Salatplatte "Bombay"</b> mir gebratener Putenbrust auf verschiedenen Salaten und Früchten, dazu Curry-Früchte-Dressing	<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 und Tomaten, dazu Balsamico-Dressing		