

KW 24	Montag, 14.06.2021	Dienstag, 15.06.2021	Mittwoch, 16.06.2021	Donnerstag, 17.06.2021	Freitag, 18.06.2021	Samstag, 19.06.2021	Sonntag, 20.06.2021
Menü 1	Kartoffelröstinchen (veg.) mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli	Spaghetti Carbonara mit Schinken-Käse-Sauce, dazu Heidelbeerjoghurt	Feuerfleisch Schweinegeschnetzeltes in herzhafter Sauce mit Paprika, Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Butterreis	Spaghetti (veg.) mit Tomaten- und Kräuterpesto und Hirtenkäse garniert, dazu Obst	Gemüseschnitzel (veg.) an Petersilien-Frischkäse-Sauce, dazu Couscous natur und Rhabarber-Erdbeer-Kompott		
Menü 2	Putengeschnetzeltes mit Hörnchen-Nudeln, dazu Gurken-Bohnen-Salat	Hausgemachter Wiegebraten mit Rahmsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln	Fischstäbchen aus Seelachs paniert mit Kräuter-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat	Currywurst Bratwurstscheiben in fruchtiger Curry-Ketchup-Sauce mit Kartoffelbrei, dazu Obst	Pikantes Schweinsfrikassee dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln		
Menü 3	Schweineschnitzel an Spargel-Erbsen in holländischer Sauce, Gemüse garnitur und Risolékartoffeln	Gebratene Hähnchenbrust Asiatische Art mit exotischer Gemüsepfanne und Sesamreis	Schweinehaxenfleisch gegrillt in Sauce, dazu Bayrisch Kraut und Semmelklöße	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" in Sauce mit Emmentaler Käse, Champignons und Tomaten, dazu Gemüse-Gnocchi und Obst	Gebratenes Wildlachsfilet mit Kräuterbutter, an Grillgemüse und Risolé-Kartoffeln	Putengulasch mit Rotkohl und kleinen Kartoffelklößen	Deftiger Schweinebraten mit Sauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln
Menü 4	Vanille-Schupfnudeln (veg.) mit kalter Blaubeersauce	Holländischer Blumenkohleintopf (veg.) mit Eierstichwürfel und frischer Petersilie, dazu Heidelbeerjoghurt	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel, dazu Mischbrot und Zitronenquarkspeise	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 [5,8 BE]	Kartoffeltaschen (veg.) mit Frischkäsefüllung, dazu Florentiner Spinatsauce [4,2 BE]	Schweinegulasch "Altböhmisch" mit Pilzen und saurer Sahne, dazu buntes Gemüse und Hefeknödelscheiben [3,1 BE]	Fleischklößchen in Tomatensauce auf Spaghetti mit Vollkornnudeln, dazu Rhabarber-Erdbeer-Kompott [7,1 BE]	Gemüseintopf "Leipziger Allerlei" Suppenfleischklößchen, Vollkornbrot, grüne Götterspeise mit Dessertsauce Vanillegeschmack [8,5 BE]	Gebratene Geflügelfrikadelle auf Spargelsauce, Gemüse garnitur und Kartoffelbrei [3,3 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	Rindfleischsalat bunt garniert, dazu Kaiserbrötchen	Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat, bunt garniert		
Salat	Salat "Gärtnerin Art" mit Dillrahmdressing, Hähnchenbrust gebraten auf verschiedenen Salaten bunt garniert	Salat "Griechische Hirtenplatte" (veg.) mit Weißkäsewürfel auf Blattsalaten, verschiedenen Gemüse und Oliven, dazu Essig-Öl-Dressing	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		