

KW 25	Montag, 21.06.2021	Dienstag, 22.06.2021	Mittwoch, 23.06.2021	Donnerstag, 24.06.2021	Freitag, 25.06.2021	Samstag, 26.06.2021	Sonntag, 27.06.2021
Menü 1	<b>Pikantes Nierchenragout</b> mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Champignons, dazu Kartoffelbrei	<b>Spaghetti (veg.)</b> mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu gelbe Fruchtkaltschale	<b>Gebratene Mettbällchen</b> auf Paprika-Lauch-Gemüse, dazu Butterreis	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Möhren und Erbsen, dazu Reis	<b>Gemüsebolognese (veg.)</b> und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Pflirsichjoghurt		
Menü 2	<b>Schweinegulasch</b> mit Spirelli-Nudeln, dazu Kirschquarkspeise	<b>Kochklopse</b> in Kapernsauce und Salzkartoffeln, dazu Rote-Bete-Apfel-Salat	<b>Gebratene Schweineleber</b> mit Zwiebelsauce und Kartoffelbrei	<b>Heringsfilethappen</b> in Sahnesauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Möhrensalat und Salzkartoffeln	<b>Jägerschnitzel</b> mit Sauce, Erbsengemüse und Kartoffelbrei		
Menü 3	<b>Marinierte Grillrippchen</b> an Pfannengemüse und gebackene Kartoffelecken, dazu Barbecue-Dip extra	<b>Schweineschnitzel</b> mit Bratenjus und Fit-Gemüse-Mix, dazu Salzkartoffeln	<b>Putenrollbraten</b> mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklöße "Thüringer Art"	<b>Schweinesteak</b> mit Waldpilzen gratiniert auf grüner Pfefferrahmsauce, dazu gebratene Kartoffelkroketten	<b>Hähnchenbrustfilet</b> auf Paprika-Tomaten-Ragout mit frischer Petersilie, dazu Eliche-Nudeln	<b>Kleine Putenfrikadellen</b> mit Bratenjus, dazu Karotten-Lauch-Gemüse und Kartoffelpüree	<b>Seelachs</b> gebacken mit Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Risolékartoffeln
Menü 4	<b>Eintopf Bregenzer Käsesuppe (veg.)</b> mit frischem Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Laugenbrezel und Kirschquarkspeise	<b>Soljankaeintopf</b> dazu Kaiserbrötchen und gelbe Fruchtkaltschale	<b>Italienische Gemüsesuppe (veg.)</b> mit Nudeln und Mozzarella, dazu Ciabattabrot und Aprikosenkompott	<b>Süßer Quark-Grieß-Auflauf (veg.)</b> mit Rosinen und gerösteten Mandelsplittern, dazu kalte Pflirsichspalten	<b>Bunter Gemüseintopf</b> mit Rindfleisch, dazu Brot und Pflirsichjoghurt		
Menü 5	<b>Gebrautes Rinderhacksteak</b> auf Champignonrahmsauce, dazu Gala-Gemüse-Mix und Bauernspätzle [5,2 BE]	<b>Blumenkohl-Käse-Stern (veg.)</b> an Weizenblypfanne mit Gemüse und Kräutersauce, dazu gelbe Fruchtkaltschale [6,1 BE]	<b>Huhnfleisch</b> in cremiger Tomatensauce, dazu Gemüsenudeln und Aprikosenkompott [6,8 BE]	<b>Gebrautes Gemüse-Gouda-Stäbchen (veg.)</b> auf Tomaten-Zucchini Ragout, dazu Bulgur und Schokopudding [10,5 BE]	<b>Pilz-Gemüse-Pfanne (veg.)</b> mit Petersilienkartoffeln und Pflirsichjoghurt [5,4 BE]	<b>Fischtopf "Helgoland"</b> Fischwürfel in weißer Sauce mit Gemüse zu Salzkartoffeln und geraspelter Gurkensalat [4,3 BE]	<b>Gefüllte Schweineroulade</b> in Sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffelbrei [4,5 BE]
Menü 6	<b>2 Stück Backfischfilet</b> mit Remouladensauce und Zitronenecke, dazu bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl	<b>Puten-Gyros</b> mit Tzatziki und Krautsalat, dazu Fladenbrot	<b>Bayrischer Wurstsalat</b> mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Senf bunt garniert, dazu Laugengebäck	<b>Putenschnitzel</b> bunt garniert zu Nudelsalat	<b>Schwedischer Kartoffelsalat</b> zu Köttbullar und Preiselbeer-Dip		
Salat	<b>Balkansalat (veg.)</b> Ajvar-Kartoffeln auf Paprika-Bohnen-Mais-Salat mit Oliven und Pinienkernen, dazu Knoblauchdressing	<b>Bunter Salatteller</b> mit Schinken- und Käsestreifen, dazu Frenchdressing	<b>Chefsalat</b> Blattsalate, grüne Gurke, Tomate, Schinken, Käse, gekochtes Ei und Dressing	<b>Portugiesischer Salat</b> mit Frenchdressing mit Thunfisch und Oliven auf Blattsalaten bunt garniert	<b>Salatplatte "Florida"</b> mit American Dressing Putenbrustaufschnitt in Streifen auf Salaten mit Früchten		