

Firma

Familie



Dresden

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

KW 22	Montag, 30.05.2022	Dienstag, 31.05.2022	Mittwoch, 01.06.2022	Donnerstag, 02.06.2022	Freitag, 03.06.2022	Samstag, 04.06.2022	Sonntag, 05.06.2022
Menü 1	Champignons und Brokkoli (veg.) in Käsesauce, dazu Kartoffelröstitaler	Spaghetti (veg.) mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Fruchtkaltschale	Kasselerpfanne in Sauce mit Gemüse und Kartoffelbrei	Kohlhackstippe gebratenes Rinderhack mit Schmorkohl, dazu Hefeknödelscheiben	Gemüsebolognese (veg.) und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Früchtekompott		
Menü 2	Schweinegulasch mit Spirelli-Nudeln, dazu Kirschquarkspeise	Putenrollbraten in Sauce mit Petersilienmöhren und Kartoffelbrei	Kochklopse in Kapernsauce und Salzkartoffeln, dazu Rote-Bete-Apfel-Salat	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsauce und Kartoffelbrei	Jägerschnitzel mit Sauce, Erbsengemüse und Kartoffelbrei		
Menü 3	Geschmorte Schweinerippchen auf buntem Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln	Paniertes Schweineschnitzel mit Sauce und Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse, dazu Kartoffelbrei	Heringsfilethappen in Sahnesauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Möhren-Apfel-Salat und Salzkartoffeln	Schweinesteak mit Waldpilzen gratiniert auf grüner Pfefferrahmsauce, dazu gebackene Kartoffelkroketten	Hähnchenbrustfilet auf Tomaten-Kräuter Ragout mit frischer Petersilie, dazu Eliche-Nudeln	Blut- und Leberwürstchen auf Sauerkraut und Pellkartoffeln	Seelachsfilet gebacken mit Kräuterbuttersauce, junge Möhren mit Brokkoli und Kartoffelbrei
Menü 4	Holländischer Blumenkohleintopf (veg.) mit Eierstichwürfel und frischer Petersilie, dazu Kirschquarkspeise	Soljankaeintopf dazu Fruchtkaltschale	Eierkuchen (veg.) mit Apfelmus und Zucker	Eintopf von Gemüse der Saison (veg.) mit Kartoffeln, Möhren, Brokkoli, und Blumenkohl, dazu Schokopudding	Deftiger Weißkohleintopf mit Kasselerfleisch, dazu Früchtekompott		
Menü 5	Kleine gebratene Rinderhacksteaks auf Paprikacremesauce, dazu Grünkern-Eblyweizen-Gemüsepfanne [3,7 BE]	Lammhacksteak in Rosmarinsauce, dazu grüne Bohnen und Risolékartoffeln [4,2 BE]	Blumenkohl-Käse-Stern (veg.) an Pasta-Reispfanne und Kräutersauce, dazu Apfelmus [9,0 BE]	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis und Schokoladenpudding [6,8 BE]	Süßer Quark-Grieß-Auflauf (veg.) mit Rosinen und gerösteten Mandelsplittern, dazu kalte Pfirsichspalten [7,8 BE]	Westfälischer Bohneneintopf Brech- und Wachsbohnen, Kartoffelwürfel und Pökel-fleisch, dazu Dessertbecher Erdbeerpudding [4,8 BE]	Paprikahähnchen gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Paprikaragout und Gemüsenudeln [5,1 BE]
Menü 6	2 Stück Backfischfilet mit Remouladensauce und Zitronenecke, dazu bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl	Hähnchen-Gyros mit Tzatziki, Krautsalat, Tomatengarnitur und Fladenbrot	Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Senf bunt garniert, dazu Laugengebäck	Gebratenes Putenschnitzel bunt garniert zu hausgemachten bunten Kartoffelsalat	Schwedischer Kartoffelsalat zu Köttbullar und Preiselbeer-Dip		
Salat	Balkansalat (veg.) Ajvar-Kartoffeln auf Paprika-Bohnen-Mais-Salat mit Oliven und Pinienkernen, dazu Knoblauchdressing	Chefsalat Blattsalate, grüne Gurke, Tomate, Schinken, Käse, gekochtes Ei und Dressing	Caesar Salat Hähnchenbrustfilet, Römer-salat, Anti Pasti Tomaten, Grana Padano und Croutons, Caesar-Dressing	Portugiesischer Salat mit Frenchdressing mit Thunfisch und Oliven auf Blattsalaten bunt garniert	Salatplatte "Florida" mit American Dressing Putenbrustaufschnitt in Streifen auf Salaten mit Früchten		