

KW 32	Montag, 05.08.2024	Dienstag, 06.08.2024	Mittwoch, 07.08.2024	Donnerstag, 08.08.2024	Freitag, 09.08.2024	Samstag, 10.08.2024	Sonntag, 11.08.2024
Menü 2	Pasta Penne (veg.) mit Tomatensauce und geriebenem Gouda, dazu Apfel-Himbeer-Fruchtmus	"Tomatenfleisch" Schweinegulasch in Tomatensauce mit Hörnchennudeln	Schmorkohlpfanne mit Hackfleisch und Hefeknödel, dazu Vanillequark	Brokkoli-Nudel-Auflauf (veg.) mit Käse überbacken, dazu Vanillepudding	Makkaroni-Mix mit Käsesauce, dazu Dill-Gurkensalat		
Menü 3	Suppenfleischklößchen in weißer Sauce mit Möhren, Erbsen, Champignons und Spargel, dazu Reis und Apfel-Himbeer-Fruchtmus	Gebratenes Hähnchenfleisch in Rahmsauce, dazu Markerbsen-Gemüse und Reis	Fischstäbchen mit Kräuter-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu Möhren-Apfel-Salat	Schweinehaxenfleisch gegrillt in Sauce, dazu Bayrisch Kraut und Semmelknödelscheiben	Bismark-Heringsfilet mit Joghurt-Remoulade, Apfel und Salzkartoffeln	Geflügelfleischklopse auf weißer Kräutersauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln	Kasselerbraten mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln
Menü 4	Blumenkohleintopf (veg.) mit Kartoffelwürfeln, dazu Mischbrot und Apfel-Himbeer-Fruchtmus	Gräupcheneintopf (veg.) mit Gemüse, dazu Dinkelvollkornbrötchen und Karamellpudding	Muschelnudel-Topf (veg.) mit Sellerie, Karotte und Porree, dazu ein Minibaguette und Vanillequark	Sächsische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln, dazu Vanillepudding	Bauerneintopf mit Rinder- und Schweinehackfleisch, Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Obst		
Menü 5	Pikantes Nierchenragout mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Champignons, dazu Kartoffelbrei [BE 3,3]	Milchgrieß (veg.) mit Zucker und Zimt, dazu kaltes Kirschkompott [BE 6,8]	Hühnerfrikassee mit Möhren, Erbsen und Reis, dazu Möhren-Apfel-Salat [BE 5,7]	Gebratene Fleischbällchen vom Schwein mit Paprikasauce, dazu Buttermöhren und Butterreis [BE 4,5]	Rührei (veg.) mit Spinat und Salzkartoffeln, dazu Obst [BE 2,6]	Gedünstetes Seelachsfilet auf Sahneseauce mit Blattspinat, dazu große Muschelnudeln [BE 5,1]	Hähnchen-Geschnetzeltes mit Waldpilzen, dazu buntes Gemüse und Kartoffelbrei [BE 2,8]
Menü 6		Halbe gekochte Eier (veg.) mit Remoulade bunt garniert, dazu leichter Kartoffelsalat mit Essig und Öl	Schweineschnitzel mit Zitronenecke, dazu Kartoffelsalat und Garnitur		Hamburger Rote Grütze (veg.) mit Dessertsauce Vanillegeschmack und Frischeiwaffel		
Salat	Salat "Gärtnerin Art" mit gebratener Hähnchenbrust auf verschiedenen Salaten, bunt garniert, dazu Dillrahmdressing			Salatplatte "Bombay" mit gebratener Putenbrust auf verschiedenen Salaten mit Früchten, dazu Curry-Fruchtdressing			