

KW 33	Montag, 12.08.2024	Dienstag, 13.08.2024	Mittwoch, 14.08.2024	Donnerstag, 15.08.2024	Freitag, 16.08.2024	Samstag, 17.08.2024	Sonntag, 18.08.2024
Menü 2	Kartoffelröstinchen (veg.) mit Möhren, Blumenkohl und Brokkoli in holländischer Sauce, dazu Schokoladenpudding	Farfalle (veg.) mit fruchtiger Tomatensauce und Reibekäse, dazu Heidelbeer-Joghurt	Asiatische Gemüsepfanne (veg.) mit Langkornreis, dazu Obst	Gekochte Eier (veg.) in milder Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und Karotten-Apfelsalat	Bunte Kartoffelsoljanka (veg.) mit Paprika, Möhren, Bohnen, Zwiebeln und Kräuterschmand, dazu Fruchtjoghurt		
Menü 3	Paniertes Seelachsfilet mit Kräuterbuttersauce und Gemüse garnitur, dazu Kartoffelpüree	Kohlroulade mit Schmorkohlsauce, dazu Kartoffelbrei	Bratwurst vom Schwein mit Rahmsauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree	Schweinegeschnetzeltes mit Spirelli-Nudeln, dazu Karotten-Apfelsalat	Gegrillter Schweinenackenbraten mit Sauce, dazu Rahmkohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Lebergeschnetzeltes vom Schwein mit Äpfeln und Zwiebeln in Sauce, dazu Kartoffelbrei	Thüringer Rostbrätl mit Zwiebel-Senf-Sauce, dazu Prinzeßbohnen und Kartoffelbrei
Menü 4	Brühreis mit Huhnfleisch, Sellerie, Karotten und Lauch, dazu Mischbrot und Schokoladenpudding	Erbsensuppe mit Porree, Möhren, Sellerie, Speck und ein Paar Wiener Würstchen	Hefeklöße (veg.) mit heißer Heidelbeersauce, dazu Zimt und Zucker	Pichelsteiner Gemüseintopf (veg.) mit Möhren, Bohnen, Erbsen und Eierstich, dazu Vollkornbrot und Zitronenquark	Milchreis (veg.) mit Zimt & Zucker, dazu Erdbeersauce		
Menü 5	Tomaten-Hackfleisch-Bolognese mit Gabelspaghetti, dazu Schokoladenpudding [BE 7,9]	Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu Rotkraut und Kartoffelbrei [BE 4,0]	Hähnchenkeule mit Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln [BE 3,2]	Schaschlyk-Pfanne aus Schweinefleisch und -leber mit Zwiebeln, Paprika und Gurke in würziger Sauce, dazu Kartoffelbrei [BE 2,9]	Gebratene Fischfrikadelle aus dem Seelachsfilet mit Dill-Zitronen-Sauce, Erbsengemüse und Kartoffelbrei [BE 3,6]	Eierpfannkuchen (veg.) gefüllt mit Quarkcreme, dazu Vanillesauce [BE 4,8]	Rindfleisch "Schweizer Art" geschmortes Rindfleisch in brauner Käsesauce, dazu Cordialgemüse und Bauernspätzle [BE 4,0]
Menü 6		3 süße Crêpes (veg.) mit Fruchtkonfitüre gefüllt, dazu Schlagsahne und geröstete Mandeln	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Zitronenecke, dazu hausgemachter, bunter Nudelsalat und Gemüse garnitur		Hacksteak mit Röstzwiebeln und Senf, dazu Kartoffelsalat und Garnitur		
Salat	Chefsalat Blattsalate, grüne Gurken, Tomaten, Schinken, Käse, gekochtes Ei und Dressing			Salat Mix "Amerika" (veg.) mit Brokkoli, Perlzwiebeln, Käse und Americandressing			