

KW 03	Montag, 14.01.2019	Dienstag, 15.01.2019	Mittwoch, 16.01.2019	Donnerstag, 17.01.2019	Freitag, 18.01.2019	Samstag, 19.01.2019	Sonntag, 20.01.2019
Menü 1	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Straßburger Platte Kasseler, Bratwürstchen "Nürnberger Art" und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Frischer Weißkrauteintopf mit Kasseler und einem kleinen Brötchen	Deftiger Grünkohl mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln [3,9 BE]	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit hausgemachten Spätzle [6,6 BE]
Menü 2	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Butterreis	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüsereis	Schlemmerpfanne Hähnchenfilet und Schweineschinkenmedaillons in Champignonrahmsauce, Broccoli-Karottengemüse und 2 Röstiecken	Schweine-Rückensteak in Sauce Hollandaise mit feinem Möhrengemüse und grünen Nudeln	2 Hähnchenbrustfilets "natur" in einer pikanten Currysauce, dazu Zuckererbsen und Bandnudeln	Rinderbraten "Esterhazy" in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln [3,7 BE]	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln [3,6 BE]
Menü 3	Albondigas Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis	Gebratenes Seehechtfilet auf Tomatengemüsesugo, dazu Bandnudeln	1/2 gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Früchten, dazu Broccoli-Nudeln	Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Butterreis		
Menü 4	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen [3,2 BE]	Hackbraten in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln [3,2 BE]	2 Bratwürstchen "Thüringer Art" auf Blattspinat mit Salzkartoffeln [3,8 BE]	Grießflammerie (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen [4,6 BE]	Gebratene Rinderleber in Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree [4,9 BE]		
Vegetarisch	Gemüse-Pilzpfanne (veg.) in Käsesahnesauce mit Butternudeln	Käsetortellini (veg.) in rahmiger Tomaten-Basilikum-Sauce	Rote Linsenbolognese (veg.) mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie	Blumenkohl-Käse-Medaillon (veg.) mit Rührei und Kräuterpüree	Gefüllte Paprikaschote (veg.) mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Butterreis		
Kalt	2 Hacksteaks mit Senf und Kartoffelsalat	3 Cevapcici mit einem pikanten Bulgursalat, dazu Butter und Brot	Frischer Sahnequark (veg.) mit Obstsalat	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Farfalle Pestosalat mit Geflügelstückchen, Tomaten, Parmesankäse und Olivenbrot		
Salat	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Schlemmer-Salat mit Schweinefilet, Tomaten, Karotten, Erbsen und Lollo Rosso, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Salat Bella Italia (veg.) frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen	Orientalischer Salat bunter Salat mit marinierten Kichererbsen, Geflügelfrikadellen und Tomaten, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat "4-Jahreszeiten" (veg.) frischer Blattsalat mit rote Bete, gebratenen Champignons, Apfelspalten und Ziegenkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen		