

KW 04	Montag, 21.01.2019	Dienstag, 22.01.2019	Mittwoch, 23.01.2019	Donnerstag, 24.01.2019	Freitag, 25.01.2019	Samstag, 26.01.2019	Sonntag, 27.01.2019
Menü 1	Saftiger Spießbraten in Zwiebelsauce mit Brechbohnen und Salzkartoffeln	Gebratenes Hähnchenschnitzel in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	Kräftige Kartoffelsuppe mit Porree und Möhren, dazu Bockwurstchen und 1 Brötchen	Schnitzel "Förster-Art" in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Bauernspätzle	Penne Bolognese Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra	Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen-Möhren- Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree [4,6 BE]	Pfeffer-Hacksteak Hacksteak in Pfefferrahmsauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln [3,7 BE]
Menü 2	Chinapfanne "süß-sauer" mit zarten Hühnerbruststreifen in süß-saurer Sauce mit Paprika, Mango, Möhren etc., dazu Butterreis	Hähnchen-Geschnetzeltes mit Pilzen in Sahnesauce und hausgemachten Spätzle	Schweineschnitzel "Mailänder Art" mit Tomatenspaghetti und Parmesankäse extra, dazu Salat	Braten mit Kräuterkruste in Basilikumsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln	Gebratenes Buntbarschfilet in Dijon-Senfauce, dazu Spinat und Salzkartoffeln	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln [4,5 BE]	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln [3,6 BE]
Menü 3	Tagliatelle in Käsekräutersauce grüne Bandnudeln mit Schinken	2 Rindfleisch-Gemüse-Frikadellen in einer Gemüsebolognese, dazu 2 Couscous-Gemüsetaler	Zarte Kasslerscheiben in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelrösti	Milchreis Sauerkirsch (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen	Bigos - Polnischer Krauttopf mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln		
Menü 4	Frischer Grünkohleintopf mit Rauchfleisch und 1 Mettwurst [2,4 BE]	Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln [4,0 BE]	Putenrollbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln [3,4 BE]	Lebergeschnetzeltes in feiner Apfel- Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree [4,5 BE]	Mageres Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree [3,4 BE]		
Vegetarisch	Gefüllte Kartoffeltaschen (veg.) mit bunter Gemüseplatte und Sauce Hollandaise	Senfeier (veg.) mit Petersilienkartoffeln	Feuriges Chili (veg.) mit Soja und Reis	Rahm-Wirsing (veg.) mit einem Gemüsewurstchen und Sesamkartoffeln	Italienische Nudelplatte (veg.) Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in Kräutertomatensauce		
Kalt	Gyrosbraten mit Krautsalat und hausgemachtem Tsatsiki	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Emmentaler- und Fleischkäse bunt aus garniert, dazu Butter und Brot	Chicken Crossies mit Florida Salat und Curry-Dip	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Krabbencocktail mit Fruchtcocktail und Spargel, dazu Butter und Brot		
Salat	Chefsalat bunter Salat mit Käse- und Schinkenstreifen und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Wildkräuter Salat (veg.) Eisbergsalat, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebratene Champignons und Hirtenkäse, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat mit Feigen (veg.) grüner Salat mit frischen Feigen, Rucola, Ziegenkäse, Pinienkerne und Walnusskerne, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen	Tropical Dream frischer Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Mangowürfeln, Tomaten, Gurken und Mandelblättern garniert, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Salat Sunny Surprise Salat mit Pute, Pfirsich, Gurke und feinem Lollo Rosso, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen		