

KW 05	Montag, 28.01.2019	Dienstag, 29.01.2019	Mittwoch, 30.01.2019	Donnerstag, 31.01.2019	Freitag, 01.02.2019	Samstag, 02.02.2019	Sonntag, 03.02.2019
Menü 1	<b>5 Königsberger Klopse</b> in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen	<b>Deftige Bauernplatte</b> Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	<b>Hausgemachte Erbsensuppe</b> mit Speck und Zwiebeln, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen	<b>2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce</b> mit grünen Pfefferkörnern, Bohnengemüse und Salzkartoffeln	<b>Gebackenes Fischfilet</b> mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln, dazu Salat	<b>Schweine-Krustenbraten</b> in Dunkelbiersauce mit Speckböhnchen und Klößen [3,6 BE]	<b>Hähnchenschnitzel</b> in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree [4,2 BE]
Menü 2	<b>Feurige Schaschlikpfanne</b> gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, dazu Reis	<b>Putenschnitzel "natur"</b> in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln	<b>Jägerschnitzel "natur"</b> in Champignon-Crèmesauce mit Rosenkohl und Zöpfli-Nudeln	<b>3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.)</b> mit Vanillesauce	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Rotkohl und Kartoffelpüree [3,0 BE]	<b>Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff"</b> mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Butternudeln [6,1 BE]
Menü 3	<b>Tagliatelle "al prosciutto"</b> grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in milder Sahnesauce	<b>Gedünstetes Filet vom Seehecht</b> mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln	<b>Friskäse-Spinatmaultaschen</b> in einer Schinken-Spinatkäsesauce	<b>Gebratene Cabanossi</b> mit roter Linsenbolognese, dazu Spaghetti	<b>Thailändisches Rindfleisch</b> in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis		
Menü 4	<b>Grünkohlteiler</b> mit Kasseler und Mettwurstchen, dazu Salzkartoffeln [4,0 BE]	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b> in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln [3,9 BE]	<b>Rinderbraten</b> in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln [3,4 BE]	<b>Kräuterrührei mit Schinken</b> dazu Spinat und Salzkartoffeln [2,9 BE]	<b>Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"</b> mit Champignons in Sahne und Butternudeln [5,6 BE]		
Vegetarisch	<b>Bunte Gemüseplatte (veg.)</b> Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln	<b>Spaghetti Vegetariano (veg.)</b> mit fruchtigem Tomatengemüsesugo, dazu Parmesankäse	<b>2 Couscous-Gemüsetaler (veg.)</b> mit einer Gemüsebolognese	<b>Cannelloni al forno (veg.)</b> Cannelloni mit Ricotta-Spinat gefüllt und Käse überbacken Nur in Einzelportion lieferbar!	<b>Winter-Gemüse Eintopf (veg.)</b> mit Wirsing, Karotten, Porree, Steckrüben und Grießklößchen, dazu ein kleines Brötchen		
Kalt	<b>Gebratenes Schweineschnitzel</b> bunt aus garniert, mit Senf und Nudelsalat	<b>11 Party-Geflügelfrikadellen</b> mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais	<b>Milchreis Apfel (veg.)</b> mit Zimt und Zucker, dazu Apfelkompott	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat	<b>Geflügelsalat</b> mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter		
Salat	<b>Salat Sweet Dreams (veg.)</b> Salat mit Melonenwürfeln, Apfelspalten, Weintrauben, Walnüssen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	<b>Fit-Salat</b> bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Salat Tiroler Art</b> Eisberg- und Feldsalat mit Käse und Cabanossischeiben, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	<b>Tropical Dream</b> frischer Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Mangowürfeln, Tomaten, Gurken und Mandelblättern garniert, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	<b>Tortellini Salat (veg.)</b> frischer Salat mit Ricotta-Spinat Tortellini, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen		