

KW 11	Montag, 11.03.2019	Dienstag, 12.03.2019	Mittwoch, 13.03.2019	Donnerstag, 14.03.2019	Freitag, 15.03.2019	Samstag, 16.03.2019	Sonntag, 17.03.2019
Menü 1	Saftiger Spießbraten in Zwiebelsauce mit Brechbohnen und Salzkartoffeln	Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	Hausgemachte Erbsensuppe mit Speck und Zwiebeln, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen	Penne Bolognese Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra	Gebackenes Fischfilet mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln, dazu Salat	Schweine-Krustenbraten in Dunkelbiersauce mit Speckböhnchen und Klößen [3,6 BE]	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree [4,2 BE]
Menü 2	Feurige Schaschlikpfanne gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, dazu Reis	Paniertes Hähnchenschnitzel in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	Jägerschnitzel "natur" in Champignon-Crèmesauce mit Rosenkohl und Zöpfli-Nudeln	3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis	Gebratene Hähnchenkeule mit Rotkohl und Kartoffelpüree [3,0 BE]	Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Zöpfli-Nudeln [6,1 BE]
Menü 3	Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken in Sahnesauce	Gedünstetes Filet vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln	Friskäse-Spinatmaultaschen in einer Schinken-Spinatkäsesauce	Gebratene Cabanossi mit roter Linsbolognese, dazu Spaghetti	Thailändisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis		
Menü 4	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen [3,2 BE]	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln [3,9 BE]	Rinderbraten in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln [3,4 BE]	Kräuterrührei mit Schinken dazu Spinat und Salzkartoffeln [2,9 BE]	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Sahne und Fusilli-Nudeln [5,6 BE]		
Vegetarisch	Bunte Gemüseplatte (veg.) Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln	Spaghetti Vegetariano (veg.) mit fruchtigem Tomatengemüsesugo, dazu Parmesankäse	2 Couscous-Gemüsetaler (veg.) mit einer Gemüsebolognese	Cannelloni al forno (veg.) Cannelloni mit Ricotta-Spinat gefüllt und Käse überbacken Nur in Einzelportion lieferbar!	Süßkartoffel-Kichererbseneintopf (veg.) dazu ein Brötchen		
Kalt	Gebratenes Schweineschnitzel bunt aus garniert, mit Senf und Nudelsalat	11 Party-Geflügelfrikadellen mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais	Milchreis Apfel (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu Apfelkompott	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter		
Salat	Salat Sweet Dreams (veg.) Salat mit Melonenwürfeln, Apfelspalten, Weintrauben, Walnüssen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Fit-Salat bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat Tiroler Art Eisberg- und Feldsalat mit Käse und Cabanossischeiben, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Tropical Dream frischer Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Mangowürfeln, Tomaten, Gurken und Mandelblättern garniert, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Tortellini Salat (veg.) frischer Salat mit Ricotta-Spinat Tortellini, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen		