

KW 19	Montag, 06.05.2019	Dienstag, 07.05.2019	Mittwoch, 08.05.2019	Donnerstag, 09.05.2019	Freitag, 10.05.2019	Samstag, 11.05.2019	Sonntag, 12.05.2019
Menü 1	2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Straßburger Platte Kasseler, Bratwürstchen "Nürnberger Art" und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen	Zigeunerschnitzel paniertes Schweineschnitzel mit Zigeunersauce und Reis	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle [5,8 BE]	Hühnerfrikassee mit Gemüsereis [4,3 BE]
Menü 2	Hähnchenpfanne "Shanghai" dazu Bandnudeln	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis	Ratsherrentopf Steak mit Sauce Bernaise, Sommergemüse und Salzkartoffeln	Milchreis Pflaume (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott	Braten mit Kräuterkruste in Basilikumsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln	Rinderbraten mit Wirsinggemüse in herzhafter Bratensauce, dazu Salzkartoffeln [3,5 BE]	Hubertusbraten mit einer Waldpilzsauce, dazu Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen [4,0 BE]
Menü 3	Djuvecreispfanne mit Tomatensauce, Hähnchenbrustwürfel und Hirtenkäse	Currybratwurst mit Röstkartoffeln und Krautsalat	Rigatoni "al forno" Nudelröllchen in einer Rindfleischsauce mit Gemüse und Pilzen, mit Käse überbacken. Nur in Einzelportionen lieferbar!	Frischkäse-Spinatmaultaschen in einer Schinken-Spinatkäsesauce	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis		
Menü 4	Schnippelbohnen-Eintopf mit Fleischeinlage [2,8 BE]	Gedünstetes Seehechtfilet in Gemüserahmsauce mit Petersilienkartoffeln [4,0 BE] (1,4,7,9,12,33)	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Kartoffelpüree, dazu Erbsen und Möhren [4,4 BE]	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen [4,7 BE]	Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln [5,1 BE]		
Vegetarisch	Gemüseplatte (veg.) verschiedene Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree	Gebackener Hirtenkäse (veg.) mit Kaisergemüse und Pestospaghetti	Tortellini con sugo alla zucca (veg.) Käsetortellini mit fruchtiger Tomaten-Kürbissauce	Kräuterrührei (veg.) mit Blattspinat und Kartoffelpüree	Frisches Pfannengemüse (veg.) Paprika, Champignons, Zucchini und Möhren in der Pfanne gebraten, dazu grüne Bandnudeln		
Kalt	Großer Brathering mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat	Cocktailhappen "Miami" Chicken Crossies, Mini-Geflügelfrikadellen, Putensteak mit griechischem Bauernsalat und Floridasalat	Griechischer Bauernsalat (veg.) Tomate- Gurken-, Paprikasalat mit Hirtenkäse, Zwiebeln und Oliven, dazu Butter und Kornkrustenbrot	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Meyers Milchreis (veg.) mit etwas Zucker und Zimt, feinsten Sauerkirschen und Apfelmus Wird in einer Klarsichtschale geliefert!		
Salat	Sportler Salat bunter Blattsalat mit Pute, Walnüssen, Kürbis- und Pinienkernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Salat Provencale frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Caesar-Salat (veg.) Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croustons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen	Kerniger Salat (veg.) Salat mit roter Bete, Walnüssen, Pinienkerne, Kürbiskerne und Ziegenkäse, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Frischer grüner Salatmix mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und roten Zwiebelringen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen		