

KW 20	Montag, 13.05.2019	Dienstag, 14.05.2019	Mittwoch, 15.05.2019	Donnerstag, 16.05.2019	Freitag, 17.05.2019	Samstag, 18.05.2019	Sonntag, 19.05.2019
Menü 1	Saftiger Spießbraten in Zwiebelsauce mit Weißkohl und Salzkartoffeln	Leberkäse mit Röstzwiebeln dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree	Hausgemachte Linsensuppe 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen	Pfeffergulasch vom Rind mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel	Gebratenes Fischfilet in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln [3,1 BE]	Kasselerbraten in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree [2,9 BE]
Menü 2	Hähnchenbrustfilet "India" in fruchtiger Currysauce mit Ananas- und Pfirsichwürfeln, dazu Gemüserais	Hühnerbrustfilet "natur" in Sauce Hollandaise mit Spargel und buntem Reis	Hähnchenschnitte Diana gefüllt mit Broccoli und Käse, dazu Erbsen- Spargelgemüse und Kartoffelpüree	3 Apfel-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce	Paprika-Rahmbraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree [2,9 BE]	Gedünstetes Seehechtfilet in einer Dillrahmsauce mit Broccoli und Kartoffeln [3,3 BE]
Menü 3	Frisches Kerbel-Spargelragout mit 3 Schweineschinkenmedaillons und Petersilienkartoffeln	Gebratenes Spargelgemüse (veg.) weißer und grüner Spargel mit gegrillten Tomaten und Pestospaggetti	Weißer und grüner Spargel mit Kartoffeln und Lachs in Kräutersahnesauce überbacken Nur in Einzelverpackung lieferbar!	Spargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln, dazu Schinkenwürfel extra	Frisches Spargelragout mit Bärlauch, einem Hähnchenfilet und grüne Bandnudeln		
Menü 4	Wirsing-Eintopf mit 4 Fleischklößchen [2,7 BE]	Dicke Bohnen mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, dazu Salzkartoffeln [4,0 BE]	Meisterfrikadelle mit Blumenkohl in einer Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln [3,9 BE]	Gefüllte Roulade "Hausfrauenart" in Sauce mit Fingermöhren und Erbsen, dazu Salzkartoffeln [4,0 BE]	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Salzkartoffeln [4,4 BE]		
Vegetarisch	2 Gemüsefrikadellen (veg.) auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti	Frische Kartoffelsuppe (veg.) mit einem kleinen Brötchen	Grüne Bandnudeln (veg.) mit einer mediterranen Gemüsesauce und Hirtenkäse	Eieromelette "natur" (veg.) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Frischkäse-Spinatmaultaschen (veg.) in einer Spinat-Sahnesauce		
Kalt	2 Heringfilets in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelsalat ohne Mayonnaise	Holländischer Käsesalat (veg.) mit Paprika, Mandarine, Apfel, Kräuterjoghurt-Dressing, Butter und Brot	Frischer Sahnequark (veg.) mit Himbeeren und Gebäck	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Schokosahnepudding (veg.) mit Vanillesauce und Williams-Christ-Birne Wird in einer Klarsichtschale geliefert!		
Salat	Salat Hawaii mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten,dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Salat Allgäuer-Art Eisberg und Feldsalat mit Röstibällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen	Chicken Chips Salat bunter Salat mit panierten Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	Mediterraner Salat Eisbergsalat mit Rucola, Tomaten, gehobeltem Grana Padano, spanischem Schinken und Pinienkerne, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen	Bunter Salat Mix (veg.) Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen		