

KW 34	Montag, 19.08.2019	Dienstag, 20.08.2019	Mittwoch, 21.08.2019	Donnerstag, 22.08.2019	Freitag, 23.08.2019	Samstag, 24.08.2019	Sonntag, 25.08.2019
Menü 1	Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln	Cevapcici 4 Hackfleischröllchen in Balkansauce, dazu bunter Reis und Krautsalat	Kräftige Kartoffelsuppe mit Porree und Möhren, dazu Bockwürstchen und 1 Brötchen	Zigeunerschnitzel paniertes Schweineschnitzel mit Zigeunersauce und Reis	Gebratenes Seehechtfilet in Zitronen- Buttersauce mit Fettuccine und Sommergemüse	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	Putenschnitzel "Sauce Provencale" mit Sommergemüse und Bandnudeln	Hähnchen-Geschnetzeltes mit Pilzen in Sahnesauce und hausgemachten Spätzle	Schweineschnitzel "Mailänder Art" mit Tomatenspaghetti und Parmesankäse extra, dazu Salat	Milchreis Pflaume (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott	Feurige Schaschlikpfanne gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, dazu Reis	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln [4,5 BE]	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln [3,6 BE]
Menü 3	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen	Zitronenhähnchen "Toscana" mit Bohnen und Thymiankartoffeln	Rigatoni "al forno" Nudelröllchen in einer Rindfleischsauce mit Gemüse und Pilzen, mit Käse überbacken Nur in Einzelportionen lieferbar!	Gegrillte Hähnchenkeule mit bunter Grillgemüsesauce und Nudeln	Hähnchenfilet "Sizilia" 2 Hähnchenfilets auf frischem Tomaten-Olivensugo, dazu Thymiankartoffeln		
Menü 4	Frühlingsgemüse-Eintopf mit Fleischeinlage [2,2 BE]	Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln [4,0 BE]	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüsereis [5,0 BE]	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Gurkenhappen [4,4 BE]	Mageres Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree [3,4 BE]		
Vegetarisch	Gefüllte Kartoffeltaschen (veg.) mit bunter Gemüseplatte und Sauce Hollandaise	Senfeier (veg.) mit Petersilienkartoffeln	Champignonpfanne (veg.) in Sahnesauce mit Knoblauch und bunten Nudeln	Frisches Pfannengemüse (veg.) Paprika, Champignons, Zucchini und Möhren in der Pfanne gebraten, dazu grüne Bandnudeln	2 Couscous-Gemüsetaler (veg.) mit einer Gemüsebolognese		
Kalt	Gyrosbraten mit Krautsalat und hausgemachtem Tsatsiki	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Emmentaler- und Fleischkäse bunt aus garniert, dazu Butter und Brot	Chicken Nuggets mit einem bunten Trulli-Nudelsalat und Curry-Dip	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Schokosahnepudding (veg.) mit Vanillesauce und Williams-Christ-Birne Wird in einer Klarsichtschale geliefert!		
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 Erdbeeren (veg.) Rucola und Eisbergsalat mit frischen Erdbeeren und Ziegenkäsewürfeln, garniert mit Mandelblättern, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen	Griechischer Salat (veg.) Eisbergsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Salat Sunny Surprise Salat mit Pute, Pfirsich, Gurke und feinem Lollo Rosso, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen		