

KW 35	Montag, 26.08.2019	Dienstag, 27.08.2019	Mittwoch, 28.08.2019	Donnerstag, 29.08.2019	Freitag, 30.08.2019	Samstag, 31.08.2019	Sonntag, 01.09.2019
Menü 1	<b>Saftiger Spießbraten</b> in Zwiebelsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln	<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>Schnitzel "Förster-Art"</b> in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Bauernspätzle	<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>Hähnchenfleisch "Bombay"</b> in Currysauce mit Ananasstückchen und Langkornreis	<b>Chinapfanne "süß-sauer"</b> mit zarten Hühnerbruststreifen in süß-saurer Sauce mit Paprika, Mango, Möhren etc., dazu Reis	<b>Zartes Pfeffer-Steak</b> in würziger Käsesauce mit Pariser Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln	<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 Zöpfli-Nudeln [6,1 BE]
Menü 3	<b>5 Reibekuchen (veg.)</b> mit warmem Apfelmus	<b>Gedünstetes Seehechtfilet</b> auf würzigem Oliven-Paprikareis mit frischem Tomatensalat	<b>Lasagne "al forno"</b> mit fein-würziger Hackfleischsauce Nur in Einzelverpackung lieferbar!	<b>Zarte Kassellerscheiben</b> in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelrösti	<b>Thailändisches Rindfleisch</b> in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis		
Menü 4	<b>Frischer Möhreintopf</b> mit Petersilie und 1 Bockwurstchen [3,2 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>Hähnchenbrustfilet "natur"</b> in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln [5,1 BE]	<b>Badisches Rahmgeschnetzeltes</b> mit Möhrengemüse und Nudeln [4,1 BE]		
Vegetarisch	<b>Gemüse-Pastapfanne (veg.)</b> Mezze Penne mit Paprika, Mais und Erbsen, garniert mit Hirtenkäse	<b>Spaghetti Vegetariano (veg.)</b> mit fruchtigem Tomatengemüsesugo, dazu Parmesankäse	<b>Bunte Reispfanne (veg.)</b> mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse	<b>Rahm-Wirsing (veg.)</b> mit einem Gemüsewurstchen und Sesamkartoffeln	<b>Süßkartoffel-Kichererbseneintopf (veg.)</b> dazu ein Brötchen		
Kalt	<b>Großer Brathering</b> mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat	<b>11 Party-Geflügelfrikadellen</b> mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais	<b>Chicken Crossies</b> mit Florida Salat und Curry-Dip	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat	<b>Rote Grütze (veg.)</b> mit Vanillesahnesauce und Sahnequark Wird in einer Klarsichtschale geliefert!		
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>Kerniger Salat (veg.)</b> Salat mit roter Bete, Walnüssen, Pinienkerne, Kürbiskerne und Ziegenkäse, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen		