

KW 39	Montag, 23.09.2019	Dienstag, 24.09.2019	Mittwoch, 25.09.2019	Donnerstag, 26.09.2019	Freitag, 27.09.2019	Samstag, 28.09.2019	Sonntag, 29.09.2019
Menü 1	2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnengemüse und Salzkartoffeln	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Frischer Möhreintopf mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebeln, Djuvekreis und Tsatsiki	Gebratenes Fischfilet in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln [3,9 BE]	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit hausgemachten Spätzle [6,6 BE]
Menü 2	Hähnchenfleisch "indische Art" mit Früchten und Reis	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüseries	Schlemmerpfanne Hähnchenfilet und Schweineschinkenmedaillons in Champignonrahmsauce, Broccoli-Karottengemüse und 2 Röstiecken	Schweineschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	2 Hähnchenbrustfilets "natur" in einer pikanten Currysauce, dazu Zuckererbsen und Bandnudeln	Rinderbraten "Esterhazy" in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln [3,7 BE]	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln [3,6 BE]
Menü 3	Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat	Gedünstetes Filet vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln	1/2 gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Österreichischer Kaiserschmarrn (veg.) mit Vanillesauce	Albondigas Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis		
Menü 4	Hühnersuppentopf mit frischer Gemüseeinlage und Reis [2,6 BE]	Hackbraten in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln [3,2 BE]	Putenbrust "natur" in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln [3,5 BE]	Kräuterrührei mit Schinken dazu Spinat und Salzkartoffeln [2,9 BE]	Gebratene Rinderleber in Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree [4,9 BE]		
Vegetarisch	Feuriges Chili (veg.) mit Soja und Reis	Spaghetti Carbonara (veg.) mit Erbsen und Champignons in einer Käse-Sahnesauce und Parmesankäse extra	Frische Champignons in Rahmsauce (veg.) mit Salbei und getrockneten Tomaten, dazu Kräuterspätzle	Lauch-Zucchini Frittata (veg.) mit Käse und Parmesan überbacken Nur in Einzelverpackung lieferbar!	Gefüllte Paprikaschote (veg.) mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Butterreis		
Kalt	Chicken Nuggets knusprige Hähnchenstücke mit Currydip und buntem Nudelsalat	1/2 Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, einem 1/2 Pfirsich und Waldorfsalat	Frischer Sahnequark (veg.) mit Himbeeren und Gebäck	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Heringsstipp "Hausfrauenart" mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter		
Salat	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Schlemmer-Salat mit Schweinefilet, Tomaten, Karotten, Erbsen und Lollo Rosso, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Salat Bella Italia (veg.) frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen	Orientalischer Salat bunter Salat mit marinierten Kichererbsen, Geflügelfrikadellen und Tomaten, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat "4-Jahreszeiten" (veg.) frischer Blattsalat mit rote Bete, gebratenen Champignons, Apfelspalten und Ziegenkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen		