

KW 41	Montag, 07.10.2019	Dienstag, 08.10.2019	Mittwoch, 09.10.2019	Donnerstag, 10.10.2019	Freitag, 11.10.2019	Samstag, 12.10.2019	Sonntag, 13.10.2019
Menü 1	Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln	Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	Hausgemachte Erbsensuppe mit Speck und Zwiebeln, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen	Schnitzel "Förster-Art" in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Bauernspätzle	Gebackenes Fischfilet mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln, dazu Salat	Schweine-Krustenbraten in Dunkelbiersauce mit Speckböhnchen und Klößen [3,6 BE]	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree [3,8 BE]
Menü 2	Hähnchenfleisch "Bombay" in Currysauce mit Ananasstückchen und Langkornreis	Chinapfanne "süß-sauer" mit zarten Hühnerbruststreifen in süß-saurer Sauce mit Paprika, Mango, Möhren etc., dazu Reis	Zartes Pfeffer-Steak in würziger Käsesauce mit Pariser Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln	3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis	Gebratene Hähnchenkeule mit Rotkohl und Kartoffelpüree [3,0 BE]	Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Zöpfli-Nudeln [6,1 BE]
Menü 3	5 Reibekuchen (veg.) mit warmem Apfelmus	Gedünstetes Seehechtfilet auf würzigem Oliven-Paprikareis mit frischem Tomatensalat	Meyers Nudelauflauf mit Hackfleisch, überbacken mit Käse Nur in Einzelverpackung lieferbar!	Zarte Kassellerscheiben in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelrösti	Thailändisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis		
Menü 4	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen [3,2 BE]	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln [3,9 BE]	Rinderbraten in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln [3,4 BE]	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Gurkenhappen [4,4 BE]	Badisches Rahmgeschnetzeltes mit Möhrengemüse und Nudeln [4,1 BE]		
Vegetarisch	Penne in Gorgonzolasauce (veg.) mit Blattspinat und Broccoli	Spaghetti Vegetariano (veg.) mit fruchtigem Tomatengemüsesugo, dazu Parmesankäse	Bunte Reispfanne (veg.) mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse	Rahm-Wirsing (veg.) mit einem Gemüsewürstchen und Sesamkartoffeln	Fruchtig frische Tomatensuppe (veg.) mit Ricotta-Spinat Tortellini, dazu ein Brötchen		
Kalt	Gebratenes Schweineschnitzel bunt ausgarniert, mit Senf und Nudelsalat	11 Party-Geflügelfrikadellen mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais	Chicken Crossies mit Florida Salat und Curry-Dip	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Italienischer Pastasalat "Capri" mit frischem Gemüse und gewürfeltem Hähnchenfilet, dazu Olivenbrot und Butter		
Salat	Salat Sweet Dreams (veg.) Salat mit Melonenwürfeln, Apfelspalten, Weintrauben, Walnüssen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Fit-Salat bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat Tiroler Art Eisberg- und Feldsalat mit Käse und Cabanossischeiben, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Tropical Dream frischer Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Mangowürfeln, Tomaten, Gurken und Mandelblättern garniert, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Kerniger Salat (veg.) Salat mit roter Bete, Walnüssen, Pinienkerne, Kürbiskerne und Ziegenkäse, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen		