

KW 44	Montag, 28.10.2019	Dienstag, 29.10.2019	Mittwoch, 30.10.2019	Donnerstag, 31.10.2019	Freitag, 01.11.2019	Samstag, 02.11.2019	Sonntag, 03.11.2019
Menü 1	Saftiger Spießbraten in Zwiebelsauce mit Weißkohl und Salzkartoffeln	Leberkäse mit Röstzwiebeln dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree	Frischer Grünkohleintopf mit Rauchfleisch und Mettwurst, dazu 1 Brötchen	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Ungarisches Gulasch mit Champignons und Zöpfli-Nudeln [5,8 BE] Die Lieferung erfolgt gekühlt am 31.10.2019!	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln [3,6 BE] Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt am 31.10.2019!	Kasselerbraten in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree [2,9 BE] Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt am 30.10.2019!
Menü 2	Hähnchenbrustfilet "India" in fruchtiger Currysauce mit Ananas- und Pfirsichwürfeln, dazu Gemüsereis	Hühnerbrustfilet "natur" in Sauce Hollandaise mit Spargel und buntem Reis	Hähnchenschnitte Diana gefüllt mit Broccoli und Käse, dazu Erbsen- Spargelgemüse und Kartoffelpüree	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis	Paniertes Hähnchenschnitzel in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln [4,9 BE] Die Lieferung erfolgt gekühlt 31.10.2019!	Gefüllte Roulade "Hausfrauenart" in feiner Sauce mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln [4,5 BE] Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt am 31.10.2019!	Gedünstetes Seehechtfilet in einer Dillrahmsauce mit Broccoli und Kartoffeln [3,3 BE] Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt am 30.10.2019!
Menü 3	Tagliatelle "al prosciutto" grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in milder Sahnesauce	Sieben Schwabentopf Spätzle mit einer Maultasche, Schweinelende und einem kleinen Schnitzel in feiner Rahmsauce	Meyers große Nudelplatte Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce	Grießflammeri Sauerkirsch (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen			
Menü 4	2 Bratwürstchen "Thüringer Art" auf Blattspinat mit Salzkartoffeln [3,8 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]	Mageres Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree [3,4 BE]			
Vegetarisch	2 Gemüsefrikadellen (veg.) auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti	Buntes Gemüsecurry (veg.) Champignons, Paprika, Erbsen und Karotten in einer Currysauce mit Kokosmilch, dazu Basmatireis	Grüne Bandnudeln (veg.) mit einer mediterranen Gemüsesauce und Hirtenkäse	Eieromelette "natur" (veg.) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln			
Kalt	2 Hacksteaks mit Senf und Kartoffelsalat	Holländischer Käsesalat (veg.) mit Paprika, Mandarine, Apfel, Kräuterjoghurt-Dressing, Butter und Brot	Milchreis Apfel (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu Apfelkompott	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat			
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			