

KW 47	Montag, 18.11.2019	Dienstag, 19.11.2019	Mittwoch, 20.11.2019	Donnerstag, 21.11.2019	Freitag, 22.11.2019	Samstag, 23.11.2019	Sonntag, 24.11.2019
Menü 1	Saftiger Spießbraten in Zwiebelsauce mit Brechbohnen 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	Deftiger Grünkohl mit Kasseler und Salzkartoffeln	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	Jägerschnitzel "natur" in Champignon- Crèmesauce mit Rosenkohl und Röstkartoffeln	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!	Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Früchten, dazu Broccoli-Nudeln	Thailändisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis		
Menü 4	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwurstchen [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]	Lebergeschnetzeltes in feiner Apfel- Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree [4,5 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 Gemüsewurstchen 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	Farfalle Pestosalat mit Geflügelstückchen, Tomaten, Parmesankäse und Olivenbrot		
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		