

KW 11	Montag, 09.03.2020	Dienstag, 10.03.2020	Mittwoch, 11.03.2020	Donnerstag, 12.03.2020	Freitag, 13.03.2020	Samstag, 14.03.2020	Sonntag, 15.03.2020
Menü 1	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Straßburger Platte Kasseler, Bratwürstchen "Nürnberger Art" und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Feiner Porree-Eintopf mit Hackfleisch, Käse und Sahne, dazu 1 Brötchen	Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Gebackenes Fischfilet mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln, dazu 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	Hähnchen "süß-sauer" Hühnerbrustwürfel mit bunter Paprika, Karotten und Ananas in süß-saurer Sauce und Reis	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis	Schlemmerpfanne Hähnchenfilet und Schweineschinkenmedaillons in Champignonrahmsauce, Broccoli-Karottengemüse und 2 Röstiecken	3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce	Schweinebraten "Lothringer Art" in einer herzhaften Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle	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	Tagliatelle in Käsekräutersauce grüne Bandnudeln mit Schinken	1/2 gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Albondigas Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis		
Menü 4	Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Gurkenhappen [4,4 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	Gefüllte Paprikaschote (veg.) mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Butterreis	Gemüseschnitzel (veg.) mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree		
Kalt	Chicken Nuggets knusprige Hähnchenstücke mit Currydip und buntem Nudelsalat	Gebackenes Putenschnitzel mit ½ 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	Griechischer Salat (veg.) Eisbergsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	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		