

KW 17	Montag, 20.04.2020	Dienstag, 21.04.2020	Mittwoch, 22.04.2020	Donnerstag, 23.04.2020	Freitag, 24.04.2020	Samstag, 25.04.2020	Sonntag, 26.04.2020
Menü 1	<b>Pfannenfrikadelle</b> in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	<b>Straßburger Platte</b> Kasseler, Bratwürstchen "Nürnberger Art" und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	<b>Feiner Porree-Eintopf</b> mit Hackfleisch, Käse und Sahne, dazu 1 Brötchen	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	<b>Gebratenes Fischfilet</b> in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b> in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln [3,9 BE]	<b>Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"</b> mit hausgemachten Spätzle [6,6 BE]
Menü 2	<b>Hähnchen "süß-sauer"</b> Hühnerbrustwürfel mit bunter Paprika, Karotten und Ananas in süß-saurer Sauce und Reis	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis	<b>Schlemmerpfanne</b> Hähnchenfilet und Schweineschinkenmedaillons in Champignonrahmsauce, Broccoli-Karottengemüse und 2 Röstiecken	<b>3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.)</b> mit Vanillesauce	<b>Berner Pfanne</b> Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöpflinudeln	<b>Rinderbraten "Esterhazy"</b> in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln [3,7 BE]	<b>Putenschnitzel "natur"</b> in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln [3,6 BE]
Menü 3	<b>Fettuccine "Florentiner Art"</b> Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat	<b>Gedünstetes Filet vom Seehecht</b> mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln	<b>Chili con Carne</b> feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis	<b>1/2 gegrillte Schweinshaxe</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	<b>Albondigas</b> Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis		
Menü 4	<b>Frühlingsgemüse-Eintopf</b> mit Fleischeinlage [2,2 BE]	<b>Hackbraten</b> in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln [3,2 BE]	<b>Putenbrust "natur"</b> in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln [3,5 BE]	<b>Kräuterrührei mit Schinken</b> dazu Spinat und Salzkartoffeln [2,9 BE]	<b>Gebratene Rinderleber</b> in Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree [4,9 BE]		
Vegetarisch	<b>Asiatisches Wok-Gemüse (veg.)</b> dazu köstlicher Basmatireis	<b>Spaghetti Carbonara (veg.)</b> mit Erbsen und Champignons in einer Käse-Sahnesauce und Parmesankäse extra	<b>Frische Champignons in Rahmsauce (veg.)</b> mit Salbei und getrockneten Tomaten, dazu Kräuterspätzle	<b>Gefüllte Paprikaschote (veg.)</b> mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Butterreis	<b>Gemüseschnitzel (veg.)</b> mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree		
Kalt	<b>Chicken Nuggets</b> knusprige Hähnchenstücke mit Currydip und buntem Nudelsalat	<b>Gebackenes Putenschnitzel</b> mit ½ Pfirsich und Waldorfsalat	<b>Frischer Sahnequark (veg.)</b> mit Himbeeren und Gebäck	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat	<b>Heringsstipp "Hausfrauenart"</b> mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter		
Salat	<b>Hirtensalat</b> mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Schlemmer-Salat</b> mit Schweinefilet, Tomaten, Karotten, Erbsen und Lollo Rosso, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	<b>Griechischer Salat (veg.)</b> Eisbergsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	<b>Orientalischer Salat</b> bunter Salat mit marinierten Kichererbsen, Geflügelfrikadellen und Tomaten, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Salat "4-Jahreszeiten" (veg.)</b> frischer Blattsalat mit rote Bete, gebratenen Champignons, Apfelspalten und Ziegenkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen		