

KW 23	Montag, 01.06.2020	Dienstag, 02.06.2020	Mittwoch, 03.06.2020	Donnerstag, 04.06.2020	Freitag, 05.06.2020	Samstag, 06.06.2020	Sonntag, 07.06.2020
Menü 1	3 Schweinefilets auf Champignonrahm, mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln [3,9 BE] Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt am 28.05.2020!	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	Gebratenes Fischfilet in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und 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	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln [3,1 BE] Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt am 28.05.2020!	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	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöpflinudeln	Rinderbraten "Esterhazy" in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln [3,7 BE]	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln [3,6 BE]
Menü 3		Gedünstetes Filet vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln	Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis	1/2 gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Albondigas Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis		
Menü 4		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		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		Gebackenes Putenschnitzel mit ½ Pfirsich und Waldorfsalat	Eiersalat mit Mandarinen, Kochschinken und Mais, dazu Butter und Brot	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Meyers Milchreis (veg.) mit etwas Zucker und Zimt, feinsten Sauerkirschen und Apfelmus Wird in einer Klarsichtschale geliefert!		
Salat		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		