

KW 35	Montag, 24.08.2020	Dienstag, 25.08.2020	Mittwoch, 26.08.2020	Donnerstag, 27.08.2020	Freitag, 28.08.2020	Samstag, 29.08.2020	Sonntag, 30.08.2020
Menü 1	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen	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	Hähnchen "süß-sauer" Hühnerbrustwürfel mit bunter Paprika, Karotten und Ananas in süß-saurer Sauce und Reis	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis	Schweineschnitzel "Mailänder Art" mit Tomatenspaghetti und Parmesankäse extra, dazu Salat	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	Frischkäse-Spinatmaultaschen in einer Schinken-Spinatkäsesauce	Gedünstetes Filet vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln	2 Rindfleisch-Gemüse-Frikadellen in einer Gemüsebolognese, dazu 2 Couscous-Gemüsetaler	1/2 gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Albondigas Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis		
Menü 4	Frühlingsgemüse-Eintopf mit Fleischeinlage [2,2 BE]	Hackbraten in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln [3,2 BE]	Putenbrust "natur" in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln [3,5 BE]	Badisches Rahmgeschnetzeltes mit Möhrengemüse und Nudeln [4,1 BE]	Gebratene Rinderleber in Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree [4,9 BE]		
Vegetarisch	Gemüseplatte (veg.) verschiedene Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree	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	2 Hacksteaks mit Senf und Kartoffelsalat	Gebackenes Putenschnitzel mit ½ Pfirsich und Waldorfsalat	Sahnequark mit Schokoraspehn (veg.) dazu Früchte und Vollkornmüsli Wird in einer Klarsichtschale geliefert!	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Schokosahnepudding (veg.) mit Vanillesauce und Williams-Christ-Birne Wird in einer Klarsichtschale geliefert!		
Salat	Salat "4-Jahreszeiten" (veg.) frischer Blattsalat mit rote Bete, gebratenen Champignons, Apfelspalten und Ziegenkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	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 Tiroler Art Eisberg- und Feldsalat mit Käse und Cabanossischeiben, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen		