

KW 39	Montag, 21.09.2020	Dienstag, 22.09.2020	Mittwoch, 23.09.2020	Donnerstag, 24.09.2020	Freitag, 25.09.2020	Samstag, 26.09.2020	Sonntag, 27.09.2020
Menü 1	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen	"Hellas-Teller" Gyros geschneitztes, Geflügelfrikadellen, gegrillter Schweinenacken m. Knoblauch, dazu Gemüsereis und Tsatsiki	Gebackenes Schollenfilet mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladensauce	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle [5,8 BE]	Hühnerfrikassee mit Gemüsereis [4,3 BE]
Menü 2	Hähnchenpfanne "Shanghai" dazu Bandnudeln	Hähnchenschnitzel "Madagaskar" in einer pikanten Curry-Pfeffersauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Risi Bisi	Ratsherrentopf Steak mit Sauce Bernaise, Sommergemüse und Salzkartoffeln	Schweine-Geschneitztes "Züricher Art" mit Champignons in Sahne, dazu hausgemachte Spätzle	Braten mit Kräuterkruste in Basilikumsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln	Schweinerollbraten in herzhafter Sauce mit Blumenkohl, dazu 5 Kartoffelklößchen [3,6 BE]	Hubertusbraten mit einer Waldpilzsauce, dazu Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen [4,0 BE]
Menü 3	Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis	Currybratwurst mit Röstkartoffeln und Krautsalat	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen	Hähnchenfilet "Sizilia" 2 Hähnchenfilets auf frischem Tomaten-Olivensugo, dazu Thymiankartoffeln	Penne "all` arrabiata" mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse abgeschmeckt		
Menü 4	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen [4,7 BE]	Gebratenes Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat [3,8 BE]	Mageres Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree [3,4 BE]	Grießflammeri (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen [4,6 BE]	Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln [5,1 BE]		
Vegetarisch	Blumenkohl-Käse-Medailon (veg.) mit Röhrei und Kräuterpüree	Spaghetti "Pesto" (veg.) dazu frisches italienisches Marktgemüse mit Olivenöl verfeinert	Tortellini con sugo alla zucca (veg.) Käsetortellini mit fruchtiger Tomaten-Kürbissauce	Lauch-Zucchini Frittata (veg.) mit Käse und Parmesan überbacken Nur in Einzelverpackung lieferbar!	Feuriges Chili (veg.) mit Soja und Reis		
Kalt	Großer Brathering mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat	Cocktailhappen "Miami" Chicken Crossies, Mini-Geflügelfrikadellen, Putensteak mit griechischem Bauernsalat und Floridasalat	Milchreis Apfel (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu Apfelkompott	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Griechischer Bauernsalat (veg.) Tomate- Gurken-, Paprikasalat mit Hirtenkäse, Zwiebeln und Oliven, dazu Butter und Kornkrustenbrot		
Salat	Sportler Salat bunter Blattsalat mit Pute, Walnüssen, Kürbis- und Pinienkernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Salat Provencale frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Caesar-Salat (veg.) Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen	Frischer grüner Salatmix mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und roten Zwiebelringen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat Hawaii mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen		