

KW 43	Montag, 19.10.2020	Dienstag, 20.10.2020	Mittwoch, 21.10.2020	Donnerstag, 22.10.2020	Freitag, 23.10.2020	Samstag, 24.10.2020	Sonntag, 25.10.2020
Menü 1	2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	Kräftige Kartoffelsuppe mit Porree und Möhren, dazu Bockwürstchen und 1 Brötchen	Deftiger Grünkohl mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln	Schweine-Krustenbraten in Dunkelbiersauce mit Speckböhnchen und Klößen [3,6 BE]	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree [3,8 BE]
Menü 2	Hähnchenfleisch "indische Art" mit Früchten und Reis	Chinapfanne "süß-sauer" mit zarten Hühnerbruststreifen in süß-saurer Sauce mit Paprika, Mango, Möhren etc., dazu Reis	Schweine-Rückensteak in Sauce Hollandaise mit feinem Möhrengemüse und grünen Nudeln	Schweineschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	Schweinebraten "Lothringer Art" in einer herzhaften Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle	Gebratene Hähnchenkeule mit Rotkohl und Kartoffelpüree [3,0 BE]	Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Zöpfli-Nudeln [6,1 BE]
Menü 3	Meyers große Nudelplatte Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce	Gedünstetes Seehechtfilet auf einer cremigen Gemüsesauce, dazu Petersilienkartoffeln	Gulasch-Nudelpfanne mit zarten Rindfleischstreifen in pikanter Sauce, mit Käse überbacken Nur in Einzelverpackung lieferbar!	Österreichischer Kaiserschmarrn (veg.) mit Vanillesauce	Thailändisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis		
Menü 4	Wirsing-Eintopf mit 4 Fleischklößchen [2,7 BE]	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln [3,9 BE]	Rinderbraten in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln [3,4 BE]	Lebergeschnetzeltes in feiner Apfel- Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree [4,5 BE]	Schweineschnitzel "natur" mit Leipziger Allerlei in Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln [3,6 BE]		
Vegetarisch	Penne in Gorgonzolasauce (veg.) mit Blattspinat und Broccoli	Spaghetti in Tomaten-Gemüsesugo (veg.) mit Ziegenkäse und Pinienkernen	Bunte Reispfanne (veg.) mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse	Due Pasta (veg.) Bandnudeln mit Champignoncrème und Rigatoni in würziger Tomatensauce	2 Gemüsefrikadellen (veg.) auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree		
Kalt	Gebratenes Schweineschnitzel bunt ausgarniert, mit Senf und Nudelsalat	11 Party-Geflügelfrikadellen mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais	1/2 Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, einem 1/2 Pfirsich und Waldorfsalat	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Eiersalat mit Mandarinen, Kochschinken und Mais, dazu Butter und Brot		
Salat	Salat Sweet Dreams (veg.) Salat mit Melonenwürfeln, Apfelspalten, Weintrauben, Walnüssen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Fit-Salat bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat Provencale frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Tropical Dream frischer Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Mangowürfeln, Tomaten, Gurken und Mandelblättern garniert, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Kerniger Salat (veg.) Salat mit roter Bete, Walnüssen, Pinienkerne, Kürbiskerne und Ziegenkäse, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen		