

KW 45	Montag, 02.11.2020	Dienstag, 03.11.2020	Mittwoch, 04.11.2020	Donnerstag, 05.11.2020	Freitag, 06.11.2020	Samstag, 07.11.2020	Sonntag, 08.11.2020
Menü 1	Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen	Deftiger Grünkohl mit Kasseler und Salzkartoffeln	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	Schlemmerpfanne Hähnchenfilet und Schweineschinkenmedaillons in Champignonrahmsauce, Broccoli-Karottengemüse und 2 Röstiecken	Schweine-Geschnetzeltes "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` arrabbiata" mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse abgeschmeckt		
Menü 4	Schnippelbohnen-Eintopf mit Fleischeinlage [2,8 BE]	Gebrautes 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-Medaillon (veg.) mit Rührei und Kräuterpüree	Spaghetti "Pesto" (veg.) dazu frisches italienisches Marktgemüse mit Olivenöl verfeinert	Tortellini con sugo alla zucca (veg.) Käsetortellini mit fruchtiger Tomaten-Kürbissauce	Überbackene Maultaschen (veg.) mit Gemüsefüllung in Tomaten-Basilikumsauce und Bechamelsauce, mit Käse 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	Gebrautes 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		