

KW 06	Montag, 08.02.2021	Dienstag, 09.02.2021	Mittwoch, 10.02.2021	Donnerstag, 11.02.2021	Freitag, 12.02.2021	Samstag, 13.02.2021	Sonntag, 14.02.2021
Menü 1	Saftiger Spießbraten in Zwiebelsauce mit Brechbohnen und Salzkartoffeln	Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	Hausgemachte Erbsensuppe mit Speck und Zwiebeln, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen	Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Schinken-Makkaroni in feiner Tomatenkräutersauce	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	2 Hähnchenbrustfilets "natur" in einer pikanten Currysauce, dazu Zuckererbsen und Bandnudeln	Hähnchenschnitte Diana gefüllt mit Broccoli und Käse, dazu Erbsen- Spargelgemüse und Kartoffelpüree	Milchreis Pflaume (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott	Gebrautes Buntbarschfilet in Dijon-Senfsauce, dazu Spinat und Salzkartoffeln	Rinderbraten "Esterhazy" in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln [3,7 BE]	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln [3,6 BE]
Menü 3	Steckrüben-Kartoffelsuppe (veg.) mediterran abgeschmeckt mit Orangensaft und Thymian, dazu 1 Brötchen	Chili con Jackfruit (veg.) Chili mit Jackfruit, Paprika, Bohnen, Mais und Langkornreis	Spinatlasagne (veg.) mit Tomatensahnesauce und überbacken mit Käse Nur in Einzelportionen lieferbar!	Indisches Curry (veg.) mit Spinat, Kichererbsen, Kartoffeln und Wildreis	Gebackener Hirtenkäse (veg.) auf Pesto-Risoni-Nudeln mit Paprikagemüse		
Menü 4	Grünkohlteiler mit Kasseler und Mettwurstchen, dazu Salzkartoffeln [4,0 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]	Rostbratwurst mit Zwiebelsauce, Rotkohl und Kartoffelpüree [3,1 BE]		
Vegetarisch	Grüne Bandnudeln (veg.) mit einer mediterranen Gemüsesauce und Hirtenkäse	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	2 Couscous-Gemüsetaler (veg.) mit einer Gemüsebolognese	Bunte Reispfanne (veg.) mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse		
Kalt	2 Hacksteaks mit Senf und Kartoffelsalat	3 Cevapcici mit einem pikanten Bulgursalat, dazu Butter und Brot	Frischer Sahnequark (veg.) mit Himbeeren und Gebäck	Gebrautes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Krabbencocktail mit Fruchtcocktail und Spargel, dazu Butter und Brot		
Salat	Griechischer Salat (veg.) Eisbergsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Salat Tiroler Art Eisberg- und Feldsalat mit Käse und Cabanossischeiben, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Schlemmer-Salat mit Schweinefilet, Tomaten, Karotten, Erbsen und Lollo Rosso, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Salat "4-Jahreszeiten" (veg.) frischer Blattsalat mit rote Bete, gebratenen Champignons, Apfelspalten und Ziegenkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Orientalischer Salat bunter Salat mit marinierten Kichererbsen, Geflügelfrikadellen und Tomaten, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen		