

KW 24	Montag, 14.06.2021	Dienstag, 15.06.2021	Mittwoch, 16.06.2021	Donnerstag, 17.06.2021	Freitag, 18.06.2021	Samstag, 19.06.2021	Sonntag, 20.06.2021
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	Hausgemachte Erbsensuppe mit Speck und Zwiebeln, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen	Hubertusbraten mit einer Waldpilzsauce, Rotkohl und 5 Klößchen	Gebratenes Seehechtfilet in Zitronen- Buttersauce mit Fettuccine und Sommergemüse	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	Schweinesteak "Berner Art" in feiner Champignonkäsesauce, dazu Broccoli mit gerösteten Mandeln und Spätzle	3 Apfel-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Kartoffeln, dazu Erbsen und Möhren	Rinderbraten "Esterhazy" in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln [3,7 BE]	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln [3,6 BE]
Menü 3	Walisische Käse-Lauchsuppe Lauch, Kartoffeln und Speck in Milch gekocht, garniert mit Paprika und Cheddar Käse, dazu 1 Brötchen	Rückensteak in italienischer Rahmsauce mit Champignons und getrockneten Tomaten und grüne Bandnudeln	English Pie (Veg.) Englischer Auflauf mit Linsenbolognese, Nudelplatte und Kartoffelpüree mit Käse überbacken. Nur in Einzelverpackung lieferbar!	Dänischer Lachs-Blumenkohlaufauf Lachswürfel, Blumenkohl, Kartoffeln in Kapernsauce und mit Käse überbacken Nur in Einzelverpackung lieferbar!	Pollo con Salsa Hähnchenkeule mit Thymiankartoffeln und Paprika-Salsa		
Menü 4	Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Gurkenhappen [4,4 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]	Mageres Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree [3,4 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	Orientalische Rote Linsensuppe (veg.) mit würzigem Paprikamark, dazu 1 kleines Brötchen	Bunte Reispfanne (veg.) mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse		
Kalt	Geflügelschnitzel mit 1/2 Pfirsich und Nudelsalat	3 Cevapcici mit einem pikanten Bulgursalat, dazu Butter und Brot	Eiersalat mit Mandarinen, Kochschinken und Mais, dazu Butter und Brot	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Mascarpone-Schokocreme (veg.) mit Schokoraseln, Amarettini und Sauerkrischen Wird in einer Klarsichtschale geliefert!		
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		