

KW 33	Montag, 16.08.2021	Dienstag, 17.08.2021	Mittwoch, 18.08.2021	Donnerstag, 19.08.2021	Freitag, 20.08.2021	Samstag, 21.08.2021	Sonntag, 22.08.2021
Menü 1	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen	Schnitzel "Förster-Art" in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Bauernspätzle	Gebackenes Schollenfilet mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladensauce	Puten-Geschnetzeltes in Champignonsauce mit Spiral-Nudeln [5,2 BE]	Rheinischer Sauerbraten in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen [4,2 BE]
Menü 2	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöpflinudeln	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüsereis	Zartes Pfeffer-Steak in würziger Käsesauce mit Pariser Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Hähnchenschnitzel "Madagaskar" in einer pikanten Curry-Pfeffersauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Risi Bisi	Rostbratwurst mit feiner Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln [3,3 BE]	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen [3,2 BE]
Menü 3	2 Rindfleisch-Gemüse-Frikadellen in einer Gemüsebolognese, dazu 2 Couscous-Gemüsetaler	Chicken Crossies in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten Nudeln	Kartoffelrösti-Auflauf mit Champignons in Rahmsauce, Broccoli und Hähnchenbruststreifen, dazu einen frischen Gurkensalat Nur in Einzelverpackung lieferbar!	Grießflammeri Sauerkirsch (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen	Albondigas Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis		
Menü 4	Frühlingsgemüse-Eintopf mit Fleischeinlage [2,2 BE]	Gedünstetes Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat [3,5 BE]	Pfefferrahmbraten in feiner Sauce mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln [3,3 BE]	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Gurkenhappen [4,4 BE]	Putenrollbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln [3,4 BE]		
Vegetarisch	Gefüllte Kartoffeltaschen (veg.) mit bunter Gemüseplatte und Sauce Hollandaise	Senfeier (veg.) mit Petersilienkartoffeln	Frisches Pfannengemüse (veg.) Paprika, Champignons, Zucchini und Möhren in der Pfanne gebraten, dazu grüne Bandnudeln	Griechischer Gemüseintopf (veg.) mit Paprika, Tomaten, Zucchini und Hirtenkäse, dazu 1 Fladenbrötchen	Kräuterrührei (veg.) mit Blattspinat und Kartoffelpüree		
Kalt	2 Heringfilets in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelsalat ohne Mayonnaise	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter	Griechischer Bauernsalat (veg.) Tomate- Gurken-, Paprikasalat mit Hirtenkäse, Zwiebeln und Oliven, dazu Butter und Kornkrustenbrot	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Pfirsich-Vanillecreme mit gewürfelten Pfirsichen und Keksen, dekoriert mit Schokoraspeln Wird in einer Klarsichtschale geliefert!		
Salat	Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	Caesar-Salat-Hähnchen Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen	Frischkäse Salat (veg.) mit Mangold, Spinat, Eisbergsalat, Tomaten, Walnuss-, Pinienkernen und Frischkäse, dazu Honig-Senf Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Balkan Salat (veg.) Salat mit Ajvar-Kartoffeln, Paprika, Oliven und Pinienkerne, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	Tortellini Salat (veg.) frischer Salat mit Ricotta-Spinat Tortellini, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen		