

KW 41	Montag, 11.10.2021	Dienstag, 12.10.2021	Mittwoch, 13.10.2021	Donnerstag, 14.10.2021	Freitag, 15.10.2021	Samstag, 16.10.2021	Sonntag, 17.10.2021
Menü 1	Leberkäse mit Röstzwiebeln dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit herzhafter Hackfleisch-Tomatensauce und Kräutern der italienischen Küche, Parmesankäse extra	Feiner Porree-Eintopf mit Hackfleisch, Käse und Sahne, dazu 1 Brötchen	Schnitzel "ungarische Art" paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis	Gebackenes Fischfilet mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln, dazu Salat	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln [3,6 BE]	Kasselerbraten in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree [2,9 BE]
Menü 2	Paniertes Hähnchenschnitzel in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel "Madagaskar" in einer pikanten Curry-Pfeffersauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Risi Bisi	Schweineschnitzel "Mailänder Art" mit Tomatenspaghetti und Parmesankäse extra, dazu Salat	Milchreis Pflaume (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Sahne, dazu hausgemachte Spätzle	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree [2,9 BE]	Gedünstetes Seehechtfilet in einer Dillrahmsauce mit Broccoli und Kartoffeln [3,3 BE]
Menü 3	Meyers große Nudelplatte Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce	Currybratwurst mit Röstkartoffeln und Krautsalat	Pad Prik King Gebratenes Schweinefleisch mit grünen Bohnen und Gemüseries	Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Früchten, dazu Broccoli-Nudeln	Indisches Butterchicken Marinierte Hähnchenbrustwürfel in orientalischer Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis garniert mit frischem Koriander		
Menü 4	Frühlingsgemüse-Eintopf mit Fleischeinlage [2,2 BE]	Gedünstetes Seehechtfilet in Gemüserahmsauce mit Petersilienkartoffeln [4,0 BE]	Kräuterrührei mit Schinken dazu Spinat und Salzkartoffeln [2,9 BE]	Dicke Bohnen mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, dazu Salzkartoffeln [4,0 BE]	Gebratene Rinderleber in Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree [4,9 BE]		
Vegetarisch	Penne in Gorgonzolasauce (veg.) mit Blattspinat und Broccoli	Gemüse-Pastapfanne (veg.) Mezze Penne mit Paprika, Mais und Erbsen, garniert mit Hirtenkäse	Rote Linsenbolognese (veg.) mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie	Eieromelette "natur" (veg.) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Spaghetti "Pesto" (veg.) dazu frisches italienisches Marktgemüse mit Olivenöl verfeinert		
Kalt	Holländischer Käsesalat (veg.) mit Paprika, Mandarine, Apfel, Kräuterjoghurt-Dressing, Butter und Brot	1/2 Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, einem 1/2 Pfirsich und Waldorfsalat	11 Party-Geflügelfrikadellen mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Frischer Sahnequark (veg.) mit Obstsalat		
Salat	Salat Sunny Surprise Salat mit Pute, Pfirsich, Gurke und feinem Lollo Rosso, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat Allgäuer-Art Eisberg und Feldsalat mit Röstbällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen	Chicken Chips Salat bunter Salat mit panierten Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	Mediterraner Salat Eisbergsalat mit Rucola, Tomaten, gehobeltem Grana Padano, spanischem Schinken und Pinienkerne, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen	Bunter Salat Mix (veg.) Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen		