

KW 42	Montag, 18.10.2021	Dienstag, 19.10.2021	Mittwoch, 20.10.2021	Donnerstag, 21.10.2021	Freitag, 22.10.2021	Samstag, 23.10.2021	Sonntag, 24.10.2021
Menü 1	2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Großer Grillteller Spießbraten, Hacksteak und Bratwürstchen "Nürnberger Art" mit Paprika-Tomatensauce und buntem Reis	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	Hähnchenfleisch "Bombay" in Currysauce mit Ananasstückchen und Langkornreis	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	Gebratenes 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	Tagliatelle in Käsekräutersauce grüne Bandnudeln mit Schinken	Gedünstetes Seehechtfilet auf einer cremigen Gemüsesauce, dazu Petersilienkartoffeln	Lasagne "al forno" mit fein-würziger Hackfleischsauce Nur in Einzelverpackung lieferbar!	Penne "all` arrabbiata" mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse abgeschmeckt	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis		
Menü 4	Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Gurkenhappen [4,4 BE]	Hackbraten in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln [3,2 BE]	Rinderbraten in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln [3,4 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	Käsetortellini (veg.) in rahmiger Tomaten-Basilikum-Sauce	Frische Champignons in Rahmsauce (veg.) mit Salbei und getrockneten Tomaten, dazu Kräuterspätzle	Frische Kartoffelsuppe (veg.) mit einem kleinen Brötchen	Bunte Reispfanne (veg.) mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse		
Kalt	Gebratenes Schweineschnitzel bunt ausgarniert, mit Senf und Nudelsalat	3 Cevapcici mit einem pikanten Bulgursalat, dazu Butter und Brot	Frischer Sahnequark (veg.) mit Himbeeren und Gebäck	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Heringsstipp "Hausfrauenart" mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter		
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		