

KW 50	Montag, 13.12.2021	Dienstag, 14.12.2021	Mittwoch, 15.12.2021	Donnerstag, 16.12.2021	Freitag, 17.12.2021	Samstag, 18.12.2021	Sonntag, 19.12.2021
Menü 1	<b>Penne Bolognese</b> Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra	<b>Straßburger Platte</b> Kasseler, Bratwürstchen "Nürnberger Art" und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	<b>Kräftige Kartoffelsuppe</b> mit Porree und Möhren, dazu Bockwürstchen und 1 Brötchen	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	<b>Rustikaler Schweinebraten</b> mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	<b>Schweine-Krustenbraten</b> in Dunkelbiersauce mit Speckböhnchen und Klößen [3,6 BE]	<b>Hähnchenschnitzel</b> in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree [4,2 BE]
Menü 2	<b>Hähnchenfilet in feiner Bratpfelsauce</b> mit Salzkartoffeln und Karotten	<b>Frisches Pilzragout (veg.)</b> mit Kartoffelspätzle und Petersilie	<b>Hirschgulasch mit Kirschen</b> Schwarzwurzeln und Petersilienkartoffeln	<b>Entenkeule</b> in feiner Honig-Pfeffersauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen [4,1 BE]	<b>Gebratener Lachs</b> in Zitronensauce an Spitzkohlgemüse mit Pesto und Petersilienkartoffeln	<b>Karlsbader Rahmgulasch</b> mit Spätzle [5,8 BE]	<b>Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff"</b> mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Zöpfli-Nudeln [6,1 BE]
Menü 3	<b>Bigos - Polnischer Krauttopf</b> mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln	<b>Gedünstetes Filet vom Seehecht</b> mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln	<b>Fettuccine "Florentiner Art"</b> Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat	<b>Milchreis Sauerkirsch (veg.)</b> mit eingelegten Sauerkirschen	<b>Thailändisches Rindfleisch</b> in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis		
Menü 4	<b>Frischer Grünkohleintopf</b> mit Rauchfleisch und 1 Mettwurst [2,4 BE]	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b> in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln [3,9 BE]	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und 5 Kartoffelklößen [4,2 BE]	<b>Lebergeschnetzeltes</b> in feiner Apfel- Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree [4,5 BE]	<b>Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"</b> mit Champignons und Salzkartoffeln [4,4 BE]		
Vegetarisch	<b>Feuriges Chili (veg.)</b> mit Soja und Reis	<b>Spaghetti in Tomaten-Gemüsesugo (veg.)</b> mit Ziegenkäse und Pinienkernen	<b>Gefüllte Paprikaschote (veg.)</b> mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Reis	<b>Spaghetti Carbonara (veg.)</b> mit Erbsen und Champignons in einer Käse-Sahnesauce und Parmesankäse extra	<b>2 Gemüsefrikadellen (veg.)</b> auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree		
Kalt	<b>2 Hacksteaks</b> mit Senf und Kartoffelsalat	<b>Chicken Crossies</b> mit Florida Salat und Curry-Dip	<b>Frischer Sahnequark (veg.)</b> mit Obstsalat	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat	<b>Eiersalat</b> mit Mandarinen, Kochschinken und Mais, dazu Butter und Brot		
Salat	<b>Salat Sweet Dreams (veg.)</b> Salat mit Melonenwürfeln, Apfelspalten, Weintrauben, Walnüssen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	<b>Fit-Salat</b> bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Salat Provencale</b> frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	<b>Tropical Dream</b> frischer Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Mangowürfeln, Tomaten, Gurken und Mandelblättern garniert, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	<b>Kerniger Salat (veg.)</b> Salat mit roter Bete, Walnüssen, Pinienkerne, Kürbiskerne und Ziegenkäse, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen		