

KW 51	Montag, 20.12.2021	Dienstag, 21.12.2021	Mittwoch, 22.12.2021	Donnerstag, 23.12.2021	Freitag, 24.12.2021	Samstag, 25.12.2021	Sonntag, 26.12.2021
Menü 1	<b>Pfannenfrikadelle</b> in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	<b>Pfeffergulasch vom Rind</b> mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfl-Nudeln mit Semmelbrösel	<b>Frischer Weißkrauteintopf</b> mit Kasseler und einem kleinen Brötchen	<b>Schnitzel "Förster-Art"</b> in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Bauernspätzle	<b>Puten-Geschnetzeltes</b> in Champignonsauce mit Spiral-Nudeln [5,2 BE] Die Lieferung erfolgt gekühlt am 23.12.2021!	<b>Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu"</b> in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren [4,6 BE] Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt am 23.12.2021!	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen [4,2 BE] Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt am 22.12.2021!
Menü 2	<b>Berner Pfanne</b> Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöpflnudeln	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel und Gemüseis	<b>Hähnchenschnitte Diana</b> gefüllt mit Broccoli und Käse, dazu Erbsen- Spargelgemüse und Kartoffelpüree	<b>Kasselerbraten</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	<b>Rostbratwurst</b> mit feiner Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln [3,3 BE] Die Lieferung erfolgt gekühlt am 23.12.2021!	<b>Hirschgulasch</b> mit Spätzle, dekoriert mit Preiselbeeren und einer halben Birne [7,6 BE] Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt am 23.12.2021!	<b>Frischer Möhreintopf</b> mit Petersilie und 1 Bockwurstchen [3,2 BE] Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt am 22.12.2021!
Menü 3	<b>Djuvecreispfanne</b> mit Tomatensauce, Hähnchenbrustwürfel und Hirtenkäse	<b>Currybratwurst</b> mit Röstkartoffeln und Krautsalat	<b>Gebratene Cabanossi</b> mit roter Linsenbolognese, dazu Spaghetti	<b>Grießflammeri Sauerkirsch (veg.)</b> mit eingelegten Sauerkirschen			
Menü 4	<b>Wirsing-Eintopf</b> mit 4 Fleischklößchen [2,7 BE]	<b>Gedünstetes Seehechtfilet</b> in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat [3,5 BE]	<b>Pfefferrahmbraten</b> in feiner Sauce mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln [3,3 BE]	<b>Grünkohlteiler</b> mit Kasseler und Mettwurstchen, dazu Salzkartoffeln [4,0 BE]			
Vegetarisch	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen (veg.)</b> mit bunter Gemüseplatte und Sauce Hollandaise	<b>Senfeier (veg.)</b> mit Petersilienkartoffeln	<b>Frisches Pfannengemüse (veg.)</b> Paprika, Champignons, Zucchini und Möhren in der Pfanne gebraten, dazu grüne Bandnudeln	<b>Winter-Gemüseintopf (veg.)</b> mit Wirsing, Karotten, Porree, Steckrüben und Grießklößchen, dazu ein kleines Brötchen			
Kalt	<b>2 Heringfilets</b> in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelsalat ohne Mayonnaise	<b>Geflügelsalat</b> mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter	<b>Geflügelschnitzel</b> mit 1/2 Pfirsich und Nudelsalat	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat			
Salat	<b>Thunfisch Salat</b> bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Caesar-Salat-Hähnchen</b> Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Frischkäse Salat (veg.)</b> mit Mangold, Spinat, Eisbergsalat, Tomaten, Walnuss-, Pinienkernen und Frischkäse, dazu Honig-Senf Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	<b>Balkan Salat (veg.)</b> Salat mit Ajvar-Kartoffeln, Paprika, Oliven und Pinienkerne, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen			