

KW 02	Montag, 10.01.2022	Dienstag, 11.01.2022	Mittwoch, 12.01.2022	Donnerstag, 13.01.2022	Freitag, 14.01.2022	Samstag, 15.01.2022	Sonntag, 16.01.2022
Menü 1	2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Cevapcici 4 Hackfleischröllchen in Balkansauce, dazu bunter Reis und Krautsalat	Hausgemachte Erbsensuppe mit Speck und Zwiebeln, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Schinken-Makkaroni in feiner Tomatenkräutersauce	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln [4,3 BE]	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit hausgemachten Spätzle [6,6 BE]
Menü 2	Hähnchen "süß-sauer" Hühnerbrustwürfel mit bunter Paprika, Karotten und Ananas in süß-saurer Sauce und Reis	2 Hähnchenbrustfilets "natur" in einer pikanten Currysauce, dazu Zuckererbsen und Bandnudeln	Schweinesteak "Berner Art" in feiner Champignonkäsesauce, dazu Broccoli mit gerösteten Mandeln und Spätzle	Milchreis Pflaume (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott	Buntbarschfilet "Primavera" in Senfsauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Rinderbraten "Esterhazy" in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln [3,6 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	Albondigas Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis		
Menü 4	Grünkohlteiler mit Kasseler und Mettwurstchen, dazu Salzkartoffeln [4,0 BE]	Hackbraten in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln [3,2 BE]	Kräuterröhrei mit Schinken dazu Spinat und Salzkartoffeln [2,9 BE]	Badisches Rahmgeschnetzeltes mit Möhrengemüse und Nudeln [3,7 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	Fruchtig frische Tomatensuppe (veg.) mit Ricotta-Spinat Tortellini, dazu ein Brötchen	Bunte Reispfanne (veg.) mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse		
Kalt	Gebratenes Schweineschnitzel bunt ausgarniert, mit Senf und Nudelsalat	11 Party-Geflügelfrikadellen mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais	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		