

| KW 04 | Montag, 24.01.2022 | Dienstag, 25.01.2022 | Mittwoch, 26.01.2022 | Donnerstag, 27.01.2022 | Freitag, 28.01.2022 | Samstag, 29.01.2022 | Sonntag, 30.01.2022 |
|-------------|---|---|---|---|---|---|--|
| Menü 1 | Penne Bolognese Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra | Straßburger Platte Kasseler, Bratwürstchen "Nürnberger Art" und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree | Kräftige Kartoffelsuppe mit Porree und Möhren, dazu Bockwürstchen und 1 Brötchen | Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln | Rustikaler Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln | Schweine-Krustenbraten in Dunkelbiersauce mit Speckböhnchen und Klößen [3,6 BE] | Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree [4,2 BE] |
| Menü 2 | Schweineschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln | Hähnchenfleisch "Bombay" in Currysauce mit Ananasstückchen und Langkornreis | Schlemmerpfanne Hähnchenfilet und Schweineschinkenmedaillons in Champignonrahmsauce, Broccoli-Karottengemüse und 2 Röstiecken | Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Sahne, dazu hausgemachte Spätzle | Buntbarschfilet auf Paprikagemüse mariniert mit feinen Kräutern und Pestospaghetti | Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle [5,8 BE] | Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Zöpfli-Nudeln [6,1 BE] |
| Menü 3 | Bigos - Polnischer Krauttopf mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln | Gedünstetes Filet vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln | Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat | Milchreis Sauerkirsch (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen | Thailändisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis | | |
| Menü 4 | Frischer Grünkohleintopf mit Rauchfleisch und 1 Mettwurst [2,4 BE] | 2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln [3,9 BE] | Rheinischer Sauerbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und 5 Kartoffelklößen [4,2 BE] | Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Gurkenhappen [4,4 BE] | Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln [5,1 BE] | | |
| Vegetarisch | Feuriges Chili (veg.) mit Soja und Reis | Spaghetti in Tomaten-Gemüsesugo (veg.) mit Ziegenkäse und Pinienkernen | Gefüllte Paprikaschote (veg.) mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Reis | Spaghetti Carbonara (veg.) mit Erbsen und Champignons in einer Käse-Sahnesauce und Parmesankäse extra | 2 Gemüsefrikadellen (veg.) auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree | | |
| Kalt | 2 Hacksteaks mit Senf und Kartoffelsalat | Chicken Crossies mit Florida Salat und Curry-Dip | Frischer Sahnequark (veg.) mit Obstsalat | Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat | Eiersalat mit Mandarinen, Kochschinken und Mais, dazu Butter und Brot | | |
| Salat | Salat Sweet Dreams (veg.) Salat mit Melonenwürfeln, Apfelspalten, Weintrauben, Walnüssen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen | Fit-Salat bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen | Salat Provencale frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen | Tropical Dream frischer Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Mangowürfeln, Tomaten, Gurken und Mandelblättern garniert, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen | Kerniger Salat (veg.) Salat mit roter Bete, Walnüssen, Pinienkerne, Kürbiskerne und Ziegenkäse, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen | | |