

KW 28	Montag, 11.07.2022	Dienstag, 12.07.2022	Mittwoch, 13.07.2022	Donnerstag, 14.07.2022	Freitag, 15.07.2022	Samstag, 16.07.2022	Sonntag, 17.07.2022
Menü 1	<b>Schinken-Makkaroni</b> in feiner Tomatenkräutersauce	<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>Schnitzel "ungarische Art"</b> paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis	<b>Saftiger Spießbraten</b> in Zwiebelsauce mit Brechbohnen und Salzkartoffeln	<b>Wirsing-Eintopf</b> mit 4 Fleischklößchen [2,7 BE]	<b>Hähnchenschnitzel</b> in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree [4,2 BE]
Menü 2	<b>Putenschnitzel "natur"</b> in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln	<b>Hähnchenfleisch "Bombay"</b> in Currysauce mit Ananasstückchen und Langkornreis	<b>Ratsherrentopf</b> Steak mit Sauce Bernaise, Sommergemüse und Salzkartoffeln	<b>Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"</b> mit Champignons in Sahne, dazu hausgemachte Spätzle	<b>Buntbarschfilet auf Paprikagemüse</b> mariniert mit feinen Kräutern und Pestospaghetti	<b>Ungarisches Gulasch</b> mit Champignons und Zöpfli- Nudeln [5,8 BE]	<b>Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff"</b> mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Zöpfli-Nudeln [6,1 BE]
Menü 3	<b>Thailändisches Rindfleisch</b> in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis	<b>Gedünstetes Filet vom Seehecht</b> mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten- Olivensugo und Petersilienkartoffeln	<b>Schweinefleisch "süß-sauer"</b> mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis	<b>Milchreis Sauerkirsch (veg.)</b> mit eingelegten Sauerkirschen	<b>Bunte Tortellini "alla panna"</b> mit Schinken in Käsesahnesauce		
Menü 4	<b>Wirsing-Eintopf</b> mit 4 Fleischklößchen [2,7 BE]	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b> in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln [3,9 BE]	<b>Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln [3,6 BE]	<b>Gekochtes Rindfleisch</b> in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Gurkenhappen [4,4 BE]	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel und Gemüsereis [4,9 BE]		
Vegetarisch	<b>Feuriges Chili (veg.)</b> mit Soja und Reis	<b>Spaghetti in Tomaten- Gemüsesugo (veg.)</b> mit Ziegenkäse und Pinienkernen	<b>Bunte Gemüseplatte (veg.)</b> Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln	<b>Gefüllte Paprikaschote (veg.)</b> mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Reis	<b>2 Gemüsefrikadellen (veg.)</b> auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree		
Kalt	<b>Großer Brathering</b> mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat	<b>Geflügelsalat</b> mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter	<b>Mascarpone-Schokocreme (veg.)</b> mit Schokoraseln, Amarettini und Sauerkirschen Wird in einer Klarsichtschale geliefert!	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat	<b>Holländischer Käsesalat (veg.)</b> mit Paprika, Mandarine, Apfel, Kräuterjoghurt-Dressing, 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		