

KW 05	Montag, 30.01.2023	Dienstag, 31.01.2023	Mittwoch, 01.02.2023	Donnerstag, 02.02.2023	Freitag, 03.02.2023	Samstag, 04.02.2023	Sonntag, 05.02.2023
Menü 1	Saftiger Spießbraten in Zwiebelsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Hausgemachte Linsensuppe 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen	Deftiger Grünkohl mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln	Schweine-Krustenbraten in Dunkelbiersauce mit Speckböhnchen und Klößen [3,6 BE]	Pfeffer-Hacksteak in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln [4,1 BE]
Menü 2	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöpflinudeln	Hähnchenfleisch "Bombay" in Currysauce mit Ananasstückchen und Langkornreis	Rancher Steak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüseis	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln [4,4 BE]	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln [3,5 BE]
Menü 3	Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis	Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken in Sahnesauce	Frischkäse-Spinatmaultaschen in einer Schinken-Spinatkäsesauce	Chicken Crossies in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten Nudeln	Bigos - Polnischer Krauttopf mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln		
Menü 4	Hühnersuppentopf mit frischer Gemüseeinlage und Reis [2,5 BE]	Gebratenes Buntbarschfilet in feiner Rieslingsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln [3,7 BE]	Putenbrust "natur" in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln [3,5 BE]	Rinderbraten in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln [3,4 BE]	Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln [5,1 BE]		
Vegetarisch	2 Gemüsefrikadellen (veg.) auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti	Senfeier (veg.) mit Petersilienkartoffeln	Spaghetti "Pesto" (veg.) dazu frisches italienisches Marktgemüse mit Olivenöl verfeinert	Winter-Gemüseeintopf (veg.) mit Wirsing, Karotten, Porree, Steckrüben und Grießklößchen, dazu ein kleines Brötchen	Bunte Reispfanne (veg.) mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse		
Kalt	Frischer Sahnequark (veg.) mit Obstsalat	Heringsstipp "Hausfrauenart" mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter	Kokosmilchreis mit Mangokompott (veg.) Milchreis gekocht in Kokosmilch mit Mangokompott garniert mit gerösteten Kokosraspeln	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat		
Salat	Chefsalat bunter Salat mit Käse- und Schinkenstreifen und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat Bella Italia (veg.) frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen	Wildkräuter Salat (veg.) Eisbergsalat, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebratene Champignons und Hirtenkäse, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Grüner Salatmix mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und roten Zwiebelringen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen		