

KW 38	Montag, 18.09.2023	Dienstag, 19.09.2023	Mittwoch, 20.09.2023	Donnerstag, 21.09.2023	Freitag, 22.09.2023	Samstag, 23.09.2023	Sonntag, 24.09.2023
Menü 1	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen	Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen	Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle [5,8 BE]	Hühnerfrikassee mit Gemüsereis [4,2 BE]
Menü 2	2 Rindfleisch-Gemüsefrikadellen auf einer Karottensauce, dazu Broccoli- Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, dazu Bauernspätzle	Schweineschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis	Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen- Möhren- Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree [4,6 BE]	Hubertusbraten mit einer Waldpilzsauce, dazu Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen [4,0 BE]
Menü 3	Bunte Tortellini "alla panna" mit Schinken in Käsesahnesauce	Chicken Crossies in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten Nudeln	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen	Gegrillte Hähnchenkeule mit bunter Grillgemüsesauce und Nudeln	Thailändisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis		
Menü 4	Schnippelbohnen-Eintopf mit Fleischeinlage [2,8 BE]	Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln [4,0 BE]	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Salzkartoffeln [4,3 BE]	Meisterfrikadelle mit Rotkohl in Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln [4,1 BE]	Grießflammeri (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen [4,7 BE]		
Vegetarisch	Blumenkohl-Käse-Medaillon (veg.) mit Rührei und Kräuterpüree	Rahm-Wirsing (veg.) mit einem Gemüsewürstchen und Sesamkartoffeln	Frischkäse-Spinatmaultaschen (veg.) in einer Spinat-Sahnesauce	Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese	Eieromelette "natur" (veg.) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln		
Kalt	2 Hacksteaks mit Senf und Kartoffelsalat	Farfalle Pestosalat mit Geflügelstückchen, Tomaten, Parmesankäse und Olivenbrot	Frischer Sahnequark (veg.) mit Himbeeren und Gebäck	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Griechischer Bauernsalat (veg.) Tomate- Gurken-, Paprikasalat mit Hirtenkäse, Zwiebeln und Oliven, dazu Butter und Kornkrustenbrot		
Salat	Sportler Salat bunter Blattsalat mit Pute, Walnüssen, Kürbis- und Pinienkernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Salat Provencale frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Caesar-Salat (veg.) Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat Hawaii mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Knuspersalat (veg.) bunter Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen		