

KW 07	Montag, 12.02.2024	Dienstag, 13.02.2024	Mittwoch, 14.02.2024	Donnerstag, 15.02.2024	Freitag, 16.02.2024	Samstag, 17.02.2024	Sonntag, 18.02.2024
Menü 1	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Feiner Porree-Eintopf mit Hackfleisch, Käse und Sahne, dazu 1 Brötchen	Deftiger Grünkohl mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln	Gebratenes Hähnchenschnitzel in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree [4,2 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	Hähnchenbrustfilet "India" in fruchtiger Currysauce mit Ananas- und Pfirsichwürfeln, dazu Gemüsereis	Rancher Steak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree	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	Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat	Currybratwurst mit Röstkartoffeln und Krautsalat	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis	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]	Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln [5,1 BE]	Rinderbraten in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln [3,4 BE]	Milchreis (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen [6,5 BE]		
Vegetarisch	2 Gemüsefrikadellen (veg.) auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti	Senfeier (veg.) mit Petersilienkartoffeln	Spaghetti "Pesto" (veg.) dazu frisches italienisches Marktgemüse mit Olivenöl verfeinert	Rote Linsenbolognese (veg.) mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie	Bunte Reispfanne (veg.) mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse		
Kalt	Heringsstipp "Hausfrauenart" mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter	Chicken Nuggets mit einem bunten Trulli-Nudelsalat und Curry-Dip	8 Party-Geflügelfrikadellen mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat		
Salat	Grüner Salatmix mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und roten Zwiebelringen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Chefsalat bunter Salat mit Käse- und Schinkenstreifen und Tomaten, dazu Joghurt-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	Salat Sweet Dreams (veg.) Salat mit Melonenwürfeln, Apfelspalten, Weintrauben, Walnüssen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen		