

KW 29	Montag, 15.07.2024	Dienstag, 16.07.2024	Mittwoch, 17.07.2024	Donnerstag, 18.07.2024	Freitag, 19.07.2024	Samstag, 20.07.2024	Sonntag, 21.07.2024
Menü 1	Leberkäse mit Röstzwiebeln dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit herzhafter Hackfleisch-Tomatensauce und Kräutern der italienischen Küche, Parmesankäse extra	Hausgemachte Erbsensuppe mit Speck, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen	Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	Pfeffergulasch vom Rind mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Kasselerbraten in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree
Menü 2	Paniertes Hähnchenschnitzel in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	Hühnerbrustfilet "natur" in Sauce Hollandaise mit Spargel und buntem Reis	Schweineschnitzel "Mailänder Art" mit Tomatenspaghetti und Parmesankäse extra, dazu Salat	Milchreis Pflaume (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott	Gebratenes Buntbarschfilet in Dijon-Senf sauce, dazu Spinat und Salzkartoffeln	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis
Menü 3	Albondigas Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis	Gedünstetes Filet vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln	Indisches Butterchicken Marinierte Hähnchenbrustwürfel in orientalischer Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis garniert mit frischem Koriander	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis	Meyers große Nudelplatte Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce		
Menü 4	Frühlingsgemüse-Eintopf mit Fleischeinlage	Hackbraten in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren	Dicke Bohnen mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, dazu Salzkartoffeln		
Vegetarisch	Penne in Gorgonzolasauce (veg.) mit Blattspinat und Broccoli	Gemüseschnitzel (veg.) mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree	Kräuterrührei (veg.) mit Blattspinat und Kartoffelpüree	Fruchtig frische Tomatensuppe (veg.) mit Ricotta-Spinat Tortellini, dazu ein Brötchen	Feuriges Chili (veg.) mit Soja und Reis		
Kalt	3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, Senfsahnesauce und Kartoffelsalat ohne Mayonnaise	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Emmentaler- und Fleischkäse bunt ausgarniert, dazu Butter und Brot	Sahnequark mit Himbeeren (veg.) und Gebäck Wird in einer Klarsichtschale geliefert!	Gebratenes Schweinekotelett (veg.) mit Senf und Kartoffelsalat	3 Cevapcici mit einem pikanten Bulgursalat, dazu Butter und Brot		
Salat	Fit-Salat bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat Allgäuer-Art Eisberg und Feldsalat mit Röstbällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen	Chicken Chips Salat bunter Salat mit panierten Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat Sunny Surprise Salat mit Geflügel, Pfirsich, Gurke und feinem Lollo Rosso, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Bunter Salat Mix (veg.) Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen		