

KW 31	Montag, 29.07.2024	Dienstag, 30.07.2024	Mittwoch, 31.07.2024	Donnerstag, 01.08.2024	Freitag, 02.08.2024	Samstag, 03.08.2024	Sonntag, 04.08.2024
Menü 1	<b>2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce</b> mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln	<b>4 Bratwürstchen "Nürnberger Art"</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	<b>Feiner Porree-Eintopf</b> mit Hackfleisch, Käse und Sahne, dazu 1 Brötchen	<b>Schinken-Makkaroni</b> in feiner Tomatenkräutersauce	<b>Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel</b> gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln	<b>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b> in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	<b>Pfeffer-Hacksteak</b> in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln
Menü 2	<b>Hähnchenbrustfilet "India"</b> in fruchtiger Currysauce mit Ananas- und Pfirsichwürfeln, dazu Gemüsereis	<b>Jägerbraten</b> Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle	<b>Rancher Steak</b> mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree	<b>Braten mit Kräuterkruste</b> in Basilikumsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln	<b>5 Königsberger Klopse</b> in feiner Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln	<b>Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln
Menü 3	<b>Tagliatelle "al prosciutto"</b> grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in milder Sahnesauce	<b>Makkaroni "alla Bolognese"</b> mit einer herzhaften Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesan extra	<b>Chili con Carne</b> feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis	<b>Zarte Kassellerscheiben</b> in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelrösti	<b>Fettuccine "Florentiner Art"</b> Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat		
Menü 4	<b>Hühnersuppentopf</b> mit frischer Gemüseeinlage und Reis	<b>Gebratenes Buntbarschfilet</b> in feiner Rieslingsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln	<b>Schweinerollbraten</b> in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	<b>Rinderbraten</b> in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	<b>Milchreis (veg.)</b> mit eingelegten Sauerkirschen		
Vegetarisch	<b>2 Gemüsefrikadellen (veg.)</b> auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti	<b>Senfeier (veg.)</b> mit Petersilienkartoffeln	<b>Spaghetti Vegetariano (veg.)</b> mit fruchtigem Tomatengemüsesugo, dazu Parmesankäse	<b>Gemüseplatte (veg.)</b> verschiedene Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree	<b>Bunte Reispfanne (veg.)</b> mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse		
Kalt	<b>Heringsstipp "Hausfrauenart"</b> mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter	<b>Chicken Nuggets</b> mit einem bunten Trulli-Nudelsalat und Curry-Dip	<b>Pfirsich-Vanillecreme (veg.)</b> mit gewürfelten Pfirsichen und Keksen, dekoriert mit Schokoraspeln Wird in einer Klarsichtschale geliefert!	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b> mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat		
Salat	<b>Grüner Salatmix</b> mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und roten Zwiebelringen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Chefsalat</b> bunter Salat mit Käse- und Schinkenstreifen und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Wildkräuter Salat (veg.)</b> Eisbergsalat, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebratene Champignons und Hirtenkäse, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Salat mit Feigen (veg.)</b> grüner Salat mit frischen Feigen, Rucola, Ziegenkäse, Pinienkerne und Walnusskerne, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Salat Sweet Dreams (veg.)</b> Salat mit Melonenwürfeln, Apfelspalten, Weintrauben, Walnüssen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen		