

KW 33	Montag, 12.08.2024	Dienstag, 13.08.2024	Mittwoch, 14.08.2024	Donnerstag, 15.08.2024	Freitag, 16.08.2024	Samstag, 17.08.2024	Sonntag, 18.08.2024
Menü 1	Penne Bolognese Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra	Schnitzel "Förster-Art" in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Bauernspätzle	Hausgemachte Linsensuppe 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen	Hacksteak "Meisterart" in Pfefferrahmsauce, Kaisergemüse, Salzkartoffeln	Ungarisches Gulasch mit Champignons und Zöpfli-Nudeln	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonsauce mit Spiral-Nudeln	Rheinischer Sauerbraten in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen
Menü 2	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöpfli-Nudeln	Pfeffersteak vom Schwein in Pfefferrahmsauce mit Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln	3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce	Gebratenes Seehechtfilet in frischer Dillrahmsauce mit Salzkartoffeln und buntem Sommergemüse	Rostbratwurst mit feiner Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Frischer Möhre Eintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen
Menü 3	Thailändisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis	Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Früchten, dazu Broccoli-Nudeln	Currybratwurst mit Röstkartoffeln und Krautsalat	Spaghetti "Alfredo" mit Hähnchenfilets in italienischer Tomaten-Kräutersauce	Milchreis Sauerkirsch (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen		
Menü 4	Wirsing-Eintopf mit 4 Fleischklößchen	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln	Putenbrust "natur" in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	Lebergeschnetzeltes in feiner Apfel- Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree		
Vegetarisch	Feinschmecker Eieromelette (veg.) auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree	Gebackener Hirtenkäse (veg.) mit Kaisergemüse und Pestospaghetti	Rote Linsensubstanz (veg.) mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie	Griechischer Gemüse Eintopf (veg.) mit Paprika, Tomaten, Zucchini und Hirtenkäse, dazu 1 Fladenbrötchen	Italienische Nudelplatte (veg.) Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in Kräutertomatensauce		
Kalt	Gyrosbraten mit Krautsalat und hausgemachtem Tsatsiki	Geflügelschnitzel mit 1/2 Pfirsich und Nudelsalat	Rote Grütze (veg.) mit Vanillesahnesauce und Sahnequark Wird in einer Klarsichtschale geliefert!	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	8 Party-Geflügel-Frikadellen mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais		
Salat	Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	Caesar-Salat-Hähnchen Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen	Frischkäse Salat (veg.) mit Mangold, Spinat, Eisbergsalat, Tomaten, Walnuss-, Pinienkernen und Frischkäse, dazu Honig-Senf Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Tropical Dream frischer Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Mangowürfeln, Tomaten, Gurken und Mandelblättern garniert, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Tortellini Salat (veg.) frischer Salat mit Ricotta-Spinat Tortellini, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen		