

KW 43	Montag, 21.10.2024	Dienstag, 22.10.2024	Mittwoch, 23.10.2024	Donnerstag, 24.10.2024	Freitag, 25.10.2024	Samstag, 26.10.2024	Sonntag, 27.10.2024
Menü 1	2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck 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	Pfeffer-Hacksteak in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln
Menü 2	Hähnchenschnitzel "Madagaskar" in einer pikanten Curry-Pfeffersauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Risi Bisi	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Sahne, dazu hausgemachte Spätzle	Rancher Steak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln
Menü 3	Tagliatelle "al prosciutto" grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in milder Sahnesauce	Makkaroni "alla Bolognese" mit einer herzhaften Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesan extra	Indisches Butterchicken Marinierte Hähnchenbrustwürfel in orientalischer Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis garniert mit frischem Koriander	Zarte Kassellerscheiben in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelrösti	Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat		
Menü 4	Hühnersuppentopf mit frischer Gemüseeinlage und Reis	Gebratenes Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat	Schweinerollbraten in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Milchreis (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen	Meisterfrikadelle mit Blumenkohl in einer Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln		
Vegetarisch	2 Gemüsfrikadellen (veg.) auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti	Senfeier (veg.) mit Petersilienkartoffeln	Buntes Gemüsecurry (veg.) Champignons, Paprika, Erbsen und Karotten in einer Currysauce mit Kokosmilch, dazu Basmatireis	Gemüseplatte (veg.) verschiedene Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree	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	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Italienischer Pastasalat "Capri" mit frischem Gemüse und gewürfeltem Hähnchenfilet, dazu Olivenbrot und Butter		
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	Salat Hawaii mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Salat Sweet Dreams (veg.) Salat mit Melonenwürfeln, Apfelspalten, Weintrauben, Walnüssen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen		