

KW 03	Montag, 13.01.2020	Dienstag, 14.01.2020	Mittwoch, 15.01.2020	Donnerstag, 16.01.2020	Freitag, 17.01.2020	Samstag, 18.01.2020	Sonntag, 19.01.2020
Menü 1	Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln	Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen	Deftiger Grünkohl mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle [5,8 BE]	Hühnerfrikassee mit Gemüsereis [4,3 BE]
Menü 2	Hähnchenpfanne "Shanghai" dazu Bandnudeln	Hähnchenschnitzel "Madagaskar" in einer pikanten Curry-Pfeffersauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Risi Bisi	Gefüllte Roulade "Hausfrauenart" in feiner Sauce mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Erbsen und Fingerमöhren, dazu Bauernspätzle	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöpflinudeln	Rinderbraten mit Wirsinggemüse in herzhafter Bratensauce, dazu Salzkartoffeln [3,5 BE]	Hubertusbraten mit einer Waldpilzsauce, dazu Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen [4,0 BE]
Menü 3	Djuvecreispfanne mit Tomatensauce, Hähnchenbrustwürfel und Hirtenkäse	Currybratwurst mit Röstkartoffeln und Krautsalat	Milchreis Sauerkirsch (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen	Penne "all` arrabbiata" mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse abgeschmeckt	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis		
Menü 4	Schnippelbohnen-Eintopf mit Fleischeinlage [2,8 BE]	Gebratenes Buntbarschfilet mit Senfsauce dazu Petersilienkartoffeln [4,2 BE]	Mageres Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree [3,4 BE]	Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Petersilien- kartoffeln, dazu Gurkenhappen [4,4 BE]	Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln [5,1 BE]		
Vegetarisch	Blumenkohl-Käse-Medaillon (veg.) mit Röhrei und Kräuterpüree	Spaghetti "Pesto" (veg.) dazu frisches italienisches Marktgemüse mit Olivenöl verfeinert	Tortellini con sugo alla zucca (veg.) Käsetortellini mit fruchtiger Tomaten-Kürbissauce	Lauch-Zucchini Frittata (veg.) mit Käse und Parmesan überbacken Nur in Einzelverpackung lieferbar!	Due Pasta (veg.) Bandnudeln mit Champignoncrème und Rigatoni in würziger Tomatensauce		
Kalt	Geflügelschnitzel mit 1/2 Pfirsich und Nudelsalat	Cocktailhappen "Miami" Chicken Crossies, Mini-Geflügelfrikadellen, Putensteak mit griechischem Bauernsalat und Floridasalat	3 Cevapcici mit einem pikanten Bulgursalat, dazu Butter und Brot	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Krabbencocktail mit Fruchtcocktail und Spargel, dazu Butter und Brot		
Salat	Sportler Salat bunter Blattsalat mit Pute, Walnüssen, Kürbis- und Pinienkernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Salat Provencale frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Caesar-Salat (veg.) Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen	Orientalischer Salat bunter Salat mit marinierten Kichererbsen, Geflügelfrikadellen und Tomaten, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen	Frischer grüner Salatmix mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und roten Zwiebelringen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen		