

KW 47	Montag, 16.11.2020	Dienstag, 17.11.2020	Mittwoch, 18.11.2020	Donnerstag, 19.11.2020	Freitag, 20.11.2020	Samstag, 21.11.2020	Sonntag, 22.11.2020
Menü 1	Saftiger Spießbraten in Zwiebelsauce mit Brechbohnen und Salzkartoffeln	Cevapcici 4 Hackfleischröllchen in Balkansauce, dazu bunter Reis und Krautsalat	Hausgemachte Erbsensuppe mit Speck und Zwiebeln, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen	Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Gebackenes Fischfilet mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln, dazu Salat	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln [3,9 BE]	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit hausgemachten Spätzle [6,6 BE]
Menü 2	Hähnchen "süß-sauer" Hühnerbrustwürfel mit bunter Paprika, Karotten und Ananas in süß-saurer Sauce und Reis	2 Hähnchenbrustfilets "natur" in einer pikanten Currysauce, dazu Zuckererbsen und Bandnudeln	Schweineschnitzel "Mailänder Art" mit Tomatenspaghetti und Parmesankäse extra, dazu Salat	3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis	Rinderbraten "Esterhazy" in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln [3,7 BE]	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln [3,6 BE]
Menü 3	Spaghetti "Alfredo" mit Hähnchenfilets in italienischer Tomaten-Kräutersauce	Gedünstetes Filet vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln	2 Rindfleisch-Gemüse-Frikadellen in einer Gemüsebolognese, dazu 2 Couscous-Gemüsetaler	1/2 gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Albondigas Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis		
Menü 4	Grünkohlteiler mit Kasseler und Mettwurstchen, dazu Salzkartoffeln [4,0 BE]	Hackbraten in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln [3,2 BE]	Putenbrust "natur" in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln [3,5 BE]	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüsereis [5,0 BE]	Gebratene Rinderleber in Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree [4,9 BE]		
Vegetarisch	Gemüseplatte (veg.) verschiedene Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree	Spaghetti Carbonara (veg.) mit Erbsen und Champignons in einer Käse-Sahnesauce und Parmesankäse extra	Frische Champignons in Rahmsauce (veg.) mit Salbei und getrockneten Tomaten, dazu Kräuterspätzle	Linsen-Lasagne (veg.) mit fein-würziger Linsensbolognese Nur in Einzelverpackung lieferbar!	Gemüseschnitzel (veg.) mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree		
Kalt	2 Hacksteaks mit Senf und Kartoffelsalat	Gebackenes Putenschnitzel mit ½ Pflirsich und Waldorfsalat	Frischer Sahnequark (veg.) mit Himbeeren und Gebäck	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Krabbencocktail mit Fruchtcocktail und Spargel, dazu Butter und Brot		
Salat	Salat "4-Jahreszeiten" (veg.) frischer Blattsalat mit rote Bete, gebratenen Champignons, Apfelspalten und Ziegenkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Schlemmer-Salat mit Schweinefilet, Tomaten, Karotten, Erbsen und Lollo Rosso, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Griechischer Salat (veg.) Eisbergsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Orientalischer Salat bunter Salat mit marinierten Kichererbsen, Geflügelfrikadellen und Tomaten, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat Tiroler Art Eisberg- und Feldsalat mit Käse und Cabanossischeiben, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen		