



MONTAG, 10.12.

GERICHT 1: SPAGHETTI "ARABIATA"^{1; 3; 43}

Zu den (weißen) Spaghetti wird eine (rote), weil scharfe (arabiata) Sauce aus Speck, Paprika, Tomaten und Hackfleisch serviert.

GERICHT 2: AUFLAUF "ANABELL"^{1; 3; 7}

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH NACHTRÄGLICH ZUM GEBURTSTAG,
LIEBE ANABELL!

ZUM ERSTEN MAL BEI EL PUENTE: !!! EIN EIGENES GERICHT...

...und das besteht aus Brokkoli, Nudeln und Käse – Guten Appetit!

DIENSTAG, 11.12.

GERICHT 1: BACKFISCH^{4; 7}

Kartoffelbrei und ein Dill-Dipp auf Yoghurt Basis machen das Gericht komplett.

GERICHT 2: PILZPFANNE^{1; 3; 7; 9}

Frische Pilze, eine feine Sauce aus Gemüsebrühebrühe und Spätzle lassen Vegetarierherzen höher schlagen.

MITTWOCH, 12.12.

GERICHT 1: ALBONDIGAS CON SALSA^{1; 6; 9; 41; 43}

Etwas flapsig übersetzt könnte man sagen: "*Hackbällchen mit Musik*".
Bei diesem spanischen Gericht handelt es sich tatsächlich um Hackbällchen, die in einer feinen und etwas scharfen Sauce aus Zwiebeln, Tomaten, Fleischbrühe und Sherry gegart und mit Reis serviert werden.

GERICHT 2: KARTOFFELPUFFER³

Immer wieder gerne mit hausgemachtem Apfelmus.



DONNERSTAG, 13.12.

GERICHT 1: PROVENCALISCHER LAMMTOPF¹

Lammfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Gemüse und Kartoffelstückchen sind ein kulinarischer Gruß aus dem Süden Frankreichs.

GERICHT 2: TOMATENSUPPE⁷

Eine fein abgeschmeckte Suppe, bestehend aus frischen Tomaten, etwas Crème fraich und Reis.

FREITAG, 14.12.

GERICHT 1: LINSENEINTOPF^{9; 10; 42}

Eine gute Brühe aus Rindfleisch, Tellerlinsen, Kartoffelstückchen und ein paar Möhrenscheibchen sehen gut aus und schmecken köstlich.

GERICHT 2: BACKCAMEMBERT^{7; 44}

Als Zutaten – je nach Gusto – Apfelmus und Meerrettich.

ZU ALLEN GERICHTEN GEHÖREN EIN WECHSELNDER NACHTISCH, FRISCHER SALAT MIT 2 DRESSINGS ZUR AUSWAHL, SOWIE FRISCHES OBST, TAFELWASSER UND KAFFEE ODER TEE.

Liebe Gäste, um über Inhaltstoffe und mögliche Allergene besser informiert zu werden, findet Ihr hinter jedem Gericht kleine Zahlen, welche Euch Auskunft geben. Was sie bedeuten findet Ihr im Aushang.
Gerne könnt Ihr auch das Küchenteam fragen.