



Unsere neue Speisekarte für die 06. Kalenderwoche 2019

MONTAG, 04.02.

GERICHT 1: NUDELAUFLAUF 1; 3; 7; 42

Hackfleisch – Pasta – Käse. Und den Rest macht der Ofen.

GERICHT 2: PILZPFANNE 7

Mit frischen Pilzen zubereitet, servieren wir dieses Gericht mit Gemüse und Reis.

DIENSTAG, 05.02.

GERICHT 1: LACHSSTEAK 4; 7

Zum gebratenen Lachs gibt es Gurkengemüse und Salzkartoffeln

GERICHT 2: SPAGHETTI MIT PESTO 1; 3; 7; 8

Frischer Rukola (ohne *M*), Pinienkerne und Parmesan gehören selbstverständlich auch dazu.

MITTWOCH, 06.02.

GERICHT 1: HÄHNCHENBRUSTFILET 8; 11; 46

Kurz angebraten werden die zarten Filets in einer Sauce aus Kokosmilch und Curry gegart. Dazu reichen wir Brokkoli Röschen und als Sättigungsbeilage Basmatireis.

GERICHT 2: GEFÜLLTE AUBERGINE 1; 7

Mit Bulgur gefüllte Aubergine gibt es mit einem leichten Tomatensöschen.



DONNERSTAG, 07.02.

GERICHT 1: KRUSTENBRATEN 1; 7; 9; 43

Ein reelles Stück Fleisch, auf Wunsch auch mit knuspriger Kruste, sowie Rosenkohl Gemüse, ein leckerer Sößken und Salzkartoffeln erfreuen heute die Feinschmecker Herzen.

GERICHT 2: EINTOPF VON DER SÜSSKARTOFFEL 1; 8

Rote Linsen und Kichererbsen sind ebenfalls mit an Bord und verfeinert wird das Gericht mit Kokosmilch.

FREITAG, 08.02.

GERICHT 1: MÖHRENEINTOPF 9; 42

Eine kräftige Brühe vom Rind, Möhren und Kartoffeln sind eine sehr gute Mischung.

GERICHT 2: SCHUPFNUDELN 1; 3; 7

Diese erlesene Süßspeise wird mit Zimtbutter und Aprikosenkompott gereicht.

ZU ALLEN GERICHTEN GEHÖREN EIN 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.