



## Unsere neue Speisekarte für die 07. Kalenderwoche 2019

### MONTAG, 11.02.

GERICHT 1: PUTENGESCHNETZELTES "HAWAII" 1;4<sup>6</sup>

*Gutes von der Pute* wird heute mit Ananas zubereitet und mit Reis serviert.

GERICHT 2: PILZRAGOUT 1;3;7;9

Verschiedene frische Pilze, hausgemachte Gemüsebrühe, etwas Sahne, Petersilie und Schnittlauch bringen Geschmack und Farbe auf die Teller. Als Sättigungsbeilage gibt es Pasta – und damit basta.

---

### DIENSTAG, 12.02.

GERICHT 1: GEBRATENES ZANDERFILET AUF GEMÜSENUDELN 1;3;4;7;9

Frisch gebraten servieren wir die Filets vom Edelfisch in einem Sößchen mit Möhrchen, Zucchini und Frühlingszwiebeln, sowie Tagliatelle.

GERICHT 2: BRATKARTOFFELN MIT SPIEGELEI<sup>3</sup>

Ohne viele Worte – und ohne Speck.

---

### MITTWOCH, 13.02.

GERICHT 1: KOHLROULADE VOM WIRSING 1;3;7;9;4<sup>3</sup>

In Handarbeit hergestellt: mit frischem Mett, einem Bratensößchen und Salzkartoffeln.

GERICHT 2: GESCHMORTE KOHLRABI 1;7

Zusammen mit Möhrenscheiben und Mais wird der Kohlrabi in einer cremig-würzigen Sauce geschmort und unter einer Haube von Kartoffelbrei gebacken.

---



## DONNERSTAG, 14.02.

GERICHT 1: EXTRA UND GERNE FÜR NICO:

SCHNITZEL "DEL SOL" MIT KROKETTEN<sup>1; 3; 7; 43</sup>

GERICHT 2: EINTOPF MIT ROTEN LINSEN<sup>6; 8; 9</sup>

Rote Linsen, Kichererbsen und ein Gemüsemix erwärmen die Herzen.

---

## FREITAG, 15.02.

GERICHT 1: KOHLRABI EINTOPF<sup>9; 43; 46</sup>

Eine kräftige Rinderbrühe und eine bunte Mischung aus Kohlrabi, Kartoffeln und Möhren ergeben einen feinen Eintopf. Dazu Bockwürstchen vom Geflügel<sup>(46)</sup> oder Schwein<sup>(43)</sup>.

GERICHT 2: SÜSSER FITNESS AUFLAUF<sup>1; 3; 7</sup>

Klingt gesund und ist süß: Milch, Haferflocken, Eier, Äpfel und Honig werden den Gaumen mit viel Geschmack überraschen.

---

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 Inhaltsstoffe 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.