



Speisenkarte für die Woche vom 11.03. bis 15.03.

MONTAG, 11.03.

GERICHT 1: AUFLAUF VOM CHINAKOHL 6; 9; 43

Ein Auflauf mit dem neuen Trend Gemüse *China Kohl*: zart und bekömmlich. Eine Tomaten-Fleisch Komponente gehört ebenso dazu wie Reis.

GERICHT 2: GNOCCHI PFANNE 7; 9

Sehen aus wie Pasta und sind tatsächlich Kartoffelklöschen, die Gnocci. Champignon und Cocktail Tomaten bringen Farbe und Geschmack in das Essen.

DIENSTAG, 12.3.

GERICHT 1: PAELLA 3; 4; 6; 9; 11

Ein Reisgericht mit Allem, was das Meer so bietet: Fische, Garnelen, Meeresfrüchte und Muscheln.

GERICHT 2: SPINATKNÖDEL 1; 3; 7

Wie servieren selbst gemachte Knödel mit Spinat und einer leckeren Tomatensauce.

MITTWOCH, 13.03.

GEBURTSTAGS – WUNSCH – MENUE VON VANESSA:

SCHNITZEL “DEL SOL” MIT KROKETTEN 1; 3; 7; 10; 43
Herzlichen Glückwunsch nachträglich.

GERICHT 2: LASAGNE 1; 3; 7

Zwischen die Pasta Platten kommen Zucchini, Auberginen und Paprikas.



DONNERSTAG, 14.03.

GEBURTSTAGS – WUNSCH – MENUE VON RAFAEL:

HÄHNCHEN HAMBURGER MIT POMMES 1; 3; 7; 46
Herzlichen Glückwunsch nachträglich.

GERICHT 2: WIRSING-MÖHREN-TOPF 6; 9

Ein Eintopf mit einer feinen Gemüsebrühe aus der Bella Cucina, farbenfroh mit Möhren, Wirsingkohl und Kartoffeln zubereitet.

FREITAG, 15.03.

GERICHT 1: GRÜNE BOHNEN EINTOPF 6; 9; 47

Fleischbrühe, Brechbohnen, Kartoffeln und Lammfleisch hatten eine längere Pause. Jetzt sind sie wieder mit vollem Geschmack da!

GERICHT 2: MEDITERRANES GEMÜSEALLERLEI 6; 7

Das Gemüse wird mit Schafskäse angerichtet und zusammen mit Rosmarinkartoffeln serviert.

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.