



Speisenkarte für die Woche vom 18.03. bis 22.03.

MONTAG, 18.03.

GERICHT 1: CEVAPCICI 1; 7; 9; 42

Ein Gericht vom Balkan: *gebratene Rindfleisch Zigarren* mit Paprikagemüse und Bulgur.

GERICHT 2: PENNE MIT GEMÜSE 1; 3; 9

Pasta, die aussehen wie abgeschnittene Papprollchen und Gemüse, das frisch aussieht, weil es frisch zubereitet ist.

DIENSTAG, 19.03.

GERICHT 1: SCHLEMMERFILET 1; 3; 4; 6; 9

Fischfilets werden unter einer Kräuterkruste gebraten und mit tomatisiertem Reis serviert.

GERICHT 2: KÄSESPÄTZLE MIT CHAMPIGNON 1; 3; 7; 9

Spätzle sind Teigwaren, die aus Mehl, Eiern und Milch hergestellt werden. Bei unserem Gericht ist auch noch Käse mit im Spiel und serviert werden die Spätzle mit frischen Champignons in einer leichten Bechamel Sauce.

MITTWOCH, 20.03.

GERICHT 1: HÄHNCHENBRUST "TOSCANA" 1; 3; 7; 46

Ein sehr beliebtes Geflügelgericht, das in einer Tomatensauce mit italienischen Kräutern serviert wird. Als Sättigungsbeilage gibt es ein Gratin von der Vollkorn Nudel.

GERICHT 2: KAISERSCHMARRN 1; 3

Aus Mehl, Milch, Eiern, Salz und Zucker haben die Österreicher vor etwa 150 Jahren ein Gericht kreiert, das uns heute noch schmeckt.



DONNERSTAG, 21.03.

GERICHT 1: HACKBRATEN 1; 3; 9; 43

Wird zubereitet wie eine Boulette – nur größer, um dann in Scheiben geschnitten serviert zu werden. Aber nicht ohne ein Bratensößchen, grünen Bohnen und Salzkartoffeln.

GERICHT 2: WEISSKOHLEINTOPF 9; 10

Weißer Kohl, weiße Kartoffelstückchen und rote Möhrenscheiben...alles in einer feinen Gemüsebrühe: lecker.

FREITAG, 21.03.

GERICHT 1: STECKRÜBENEINTOPF 6; 9; 10 (39; 43)

Deftiges Wintergemüse in einer Brühe aus bestem Rindfleisch gegart. (Wer es mag, kann auch ein Mettende dazu genießen.)

GERICHT 2: GEBRATENE NUDELN 1; 9

Die Nudeln bestehen nicht aus Mehl und Eiern, sondern aus Stärke, werden kurz geweicht und dann kräftig angebraten. Zusammen mit einem Soja-Paprika-Zwiebel Gemüse eine feine Leckerei!

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.