



Speisenkarte für die Woche vom 17.06. bis 21.06.

MONTAG, 17.06.

GERICHT 1: CURRY HÄHNCHEN ^{1; 7; 46}

Gewürzte und gebratene Stückchen vom Hähnchenfilet servieren wir in einem Gemüsecurry mit Bulgur.

GERICHT 2: GEMÜSE CURRY ^{1; 7}

Ein Ragout von frischem Gemüse wird pikant gewürzt und mit Bulgur verfeinert.

DIENSTAG, 18.06.

GERICHT 1: SCHOLLENFILET ^{1; 4; 7; 9}

Die Filets vom Edelplattfisch werden frisch gebraten und zusammen mit frischen Tagliatelle an einem Porree – Apfel – Chutney serviert.

- Chutneys sind heutzutage in (fast) “aller Munde”. Aus einer ursprünglich indischen Würzsoße wurde in den Küchen Europas eine würzig-scharfe oder auch pikant-süße Beilage aus den unterschiedlichsten Obst- und Gemüsesorten, welche die verschiedensten Gerichten verfeinert.

GERICHT 2: FOLIENKARTOFFELN ⁷

Dazu haben wir einen Quark mit frischen Gartenkräutern vorbereitet.

MITTWOCH, 19.06.

GERICHT 1: BRATWURST ^{1; 3; 7; 43}

Zusammen mit Kartoffelbrei und Bayerisch Kraut ergibt sich ein vollständiges und schmackhaftes Gericht.



GERICHT 2: TAGLIATELLE 1; 3; 7;

Grüner Spargel in einem leichten Sößchen schmiegt sich wunderbar an die frischen, breiten Pasta.

DONNERSTAG, 20.06.

GERICHT 1: ZUCCHINI – METT – PFANNE 1; 3; 7; 42

Die geschmacklich eher sanft daher kommende Zucchini erhält durch frisches Mett vom Rind einen kräftigeren Geschmack. Tomaten kommen da als frische Ergänzung gerade recht und kleine Pasta geben die Sättigungsbeilage.

GERICHT 2: KRAUTKÖPFCHEN MIT GRAUPENGEMÜSE 1; 7

In Blättern von Weiskohl eingebettet werden Graupen und gebuttertes Gemüse zusammen gegart. Eine feine helle Sauce mit frischem Tymian ist die wohlschmeckende Ergänzung.

FREITAG, 21.06.

GEBRATENE SPÄTZLE MIT KNACKIGEM GEMÜSE 1; 3; 6; 7

Hier treffen die in guter Butter geschwenkten Eierteigwaren auf herzhaftes Gemüse, welches mit Sojasauce verfeinert ist.

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.