



## Speiseplan für die Woche vom 23.03. bis 27.03.

### MONTAG, 23.03.

#### GERICHT 1: GEMÜSE IN BLÄTTERTEIG 1; 3; 7

Aus frischem Gemüse, Eiern und Blätterteig wird ein schmackhafter “Kuchen” zubereitet.

#### GERICHT 2: SPINAT LASAGNE 1; 3; 7

Blattspinat, Sahne und Feta- Käse verstecken sich zwischen Lasagneplatten und warten nur darauf, von euch verspeist zu werden.

---

### DIENSTAG, 24.03.

#### GERICHT 1: PIZZA “HAWAI” 1; 7; 38; 39; 43

Der hausgemachte Pizzateig ist mit Kochschinken und Ananas üppig belegt und wird im Ofen frisch gebacken.

#### GERICHT 2: SPAGHETTI “NAPOLI” 1; 7; 33

Tomatensauce mit Basilikum, zusammen mit Spaghetti und Parmesan Käse begeistern immer wieder!

---

### MITTWOCH, 25.03.

#### GERICHT 1: CALAMARIS 1; 2; 3; 10

Die Calamaris werden mit Brot, Kräuterdip und Aioli (alles eigene Herstellung) serviert.

- Die als Tintenfisch bekannten Calamari zählen zu der großen Gruppe, der als “Meeresfrüchte” bezeichneten wirbellosen und essbaren Meeresbewohner.

#### GERICHT 2: GNOCCHI AUFLAUF 1; 7

Das Gericht mit den leckeren “Kartoffel-Nudeln” wird mit Rahmgemüse und



Käse ergänzt.

---

### DONNERSTAG, 26.03.

#### GERICHT 1: HÜHNERFRICASSEE <sup>9; 10; 46</sup>

Reis begleitet das feine Gericht aus Hühnerbrühe, Hühnerfleisch, Champignons, Spargel und Kapern.

- Die für das Gericht verwendeten Suppenhühner waren früher einmal freilaufende und richtig im Boden scharrende, pickende und eierlegende Hühner.

#### GERICHT 2: QUINOA BRATLINGE <sup>3; 10</sup>

Die nach Art der “Bella Cucina” zubereiteten Bratlinge werden auf einem Bett von Rukola Salat serviert und mit verschiedenen Dips angeboten.

---

### FREITAG, 27.03.

#### GERICHT 1: KÄSE – LAUCH – SUPPE <sup>7; 9; 43</sup>

Der gesunde, weil mineralstoffreiche Porree wird zusammen mit Mett und Schmelzkäse zu einer richtig guten Suppe.

#### GERICHT 2: ROTE LINSEN SUPPE <sup>9</sup>

Linsen, Gemüsebrühe und Kartoffelstückchen sind eine tolle Grundlage für einen geschmackvollen Eintopf.

---

BEI ALLEN GERICHTEN SIND EIN NACHTISCH,  
SALATE ZUR AUSWAHL, SOWIE FRISCHES OBST,  
TAFELWASSER, KAFFEE UND TEE INCLUSIVE.

Liebe Gäste, um über Inhaltstoffe und mögliche Allergene besser informiert zu werden, findet Ihr hinter jedem Gericht Zahlen, welche Euch darüber Auskunft geben. (siehe Aushang).  
Gerne könnt Ihr auch das Küchenteam fragen.