

Wochenkarte KW 3
11.30-15.00 Uhr | 15€

Montag | 13. Januar

Gemüse-Klare- Suppe mit Brunoise Gemüse

Hähnchenschnitzel mit Waldpilzsoße, serviert mit hausgemachten Kroketten

oder

Waldpilzrisotto verfeinert mit würzigem Parmesan, edlem Trüffel und gerösteten Walnüssen

oder

Grüner Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Apfel, gerösteten Walnüssen, Croutons und Zitronen Vinaigrette

Dienstag | 14. Januar

Blumenkohl-Creme-Suppe mit Croutons

Nürnberger Bratwürstchen auf würzigem Sauerkraut, serviert mit cremigem Kartoffelpüree

oder

Kartoffel-Sauerkraut-Gratin mit karamellisierten Äpfeln und Walnüssen

oder

Grüner Blattsalat mit Gurken, Apfel, gerösteten Erdnüssen, Edamame-Bohnen und French Dressing



Mittwoch | 15. Januar

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe

Überbackene Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung, Hähnchenbrust Streifen, cremiger Sahnesauce, frischem Spinat, Kirschtomaten und Mozzarella

oder

Überbackene Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung, Brokkoli, cremiger Sahnesauce, frischem Spinat, Kirschtomaten und Mozzarella

oder

Grüner Blattsalat mit Tomaten Mozzarella, Basilikum, Croutons und Balsamico Reduktion

Donnerstag | 16. Januar

Fruchtige Tomatencremesuppe

Wienerschitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

oder

Senf Eier mit cremigem Kartoffel-Möhren-Stampf und knusprig gebratenen Zwiebeln

oder

Grüner Blattsalat mit Gurken, Radieschen, Feta, Sonnenblumenkernen und Honig-Senf Dressing



Freitag | 17. Januar

Kartoffel-Karotten-Suppe mit Ingwer

Paniertes Schollenfilet mit Sauce Hollandaise, serviert mit Ratatouille
Gemüse und knusprig gebratenen Kartoffeln

oder

Knusprige Reibekuchen, goldbraun gebraten und mit einer köstlichen
Portion warmem, hausgemachtem Apfelmus serviert

oder

Grüner Blattsalat mit Gurken, Rotzwiebeln, Garnelen, Mango Würfeln,
Croutons und Limetten Dressing

Samstag | 18. Januar

Gemüsecremesuppe mit Gartenkresse

Köstliche Currywurst, serviert mit knusprigen Kartoffel-Wedges, würzigen
Röstzwiebeln und cremiger Mayonnaise

oder

Herzhafter Rheinischer Kartoffeleintopf mit aromatischem Lauchgemüse

oder

Grüner Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais, gebratenem Tofu,
Sesamsamen und Kokos-Limetten Dressing



Sonntag | 19. Januar

Hühnerkraft Bouillon mit JulienneGemüse

Schweinebraten mit einer köstlichen Honig Glasur begleitet von cremigem
Kartoffelpüree und Mandel-Brokkoli

oder

Brokkoli-Nudel-Auflauf überbacken mit Mozzarella, serviert mit einem
kleinen Salat

oder

Grüner Blattsalat mit gerösteten Brokkoli, Quinoa, Mais und einem Holunder
Dressing

