

Wochenkarte KW 4
11.30-15.00 Uhr | 15,00€

Montag | 20. Januar

Ungarisches Rindergulasch mit Paprika und Butterspätzle

oder

Überbackene Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat

oder

Mexikanischer Blattsalat mit Kidneybohnen, Mais, Röstzwiebeln und
Joghurt-Dressing

—————
Frucht Joghurt

Dienstag | 21. Januar

Hähnchenbrustschenkel mariniert in Rosmarinjus mit Ofenkartoffeln

oder

Ofenkartoffel mit frischem Kräuterquark und einem gemischten Salat &
Holunder-Dressing

oder

Caesar Salat mit knusprigem Speck, Parmesan, Croutons und cremigen
Caesar-Dressing

—————
Vanille Pudding mit Früchten



Mittwoch | 22. Januar

Pasta Carbonara mit geröstetem Schinken, Sahnesauce und Parmesankäse

oder

Pasta mit getrockneten Tomaten & Spinat, überbacken mit Fetakäse

oder

Grüner Blattsalat mit Falafel, getrockneten Tomaten und Joghurt-Dill
Dressing

Frischer Obstsalat

Donnerstag | 23. Januar

Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

oder

Vegetarisches Schnitzel aus Blumenkohl mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

oder

Grüner Blattsalat mit geröstetem Blumenkohl, Mandarinen, Walnüssen und
Joghurt-Minze Dressing

Rote Grütze mit Vanillesauce



Freitag | 24. Januar

Seelachs in Zitronensauce mit sautiertem Spinat und Bratkartoffeln

oder

Rührei mit Bratkartoffeln und sautiertem Spinat

oder

Grüner Blattsalat mit geräucherter Lachs, Radieschen, Gurken und Dill-Senf
Dressing

—————
Pistazien Creme

Samstag | 25. Januar

Geschnetzeltes mit Champignons und Basmati-Reis

oder

Rustikaler Kartoffel-Linsen Eintopf mit Baguette

oder

Grüner Blattsalat mit gebratenen Pilzen, Tomaten, Zwiebeln, gerösteten
Kürbiskernen und Balsamico Dressing

—————
Himbeer-Pudding



Sonntag | 26. Januar

Rinderbrust mit Jus, Kartoffelknödeln und Speckbohnen

oder

Gebratene Pilze mit Kartoffelknödeln in Rahmsauce und Wildkräutersalat

oder

Grüner Blattsalat mit gerösteten Walnüssen, Birne, Camembert und
Himbeer-Balsamico Dressing

Mousse au Chocolat

