

GENUSSMENÜ

KW 30

26.07. bis 01.08.2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

CLASSIC

Königsberger Klopse vom Schwein in einer Kapernsauce mit Salzkartoffeln

Spaghetti mit Sauce Bolognese

Hühnerfrikassee mit frischen Champignons, Spargel, Erbsen und Karotten dazu Reis

Eintopf von grünen Bohnen mit Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfel

Maishähnchen an Zitronenbutter-sauce an glasierten Karotten mit Speck-Zwiebel-Kartoffelstampf

Pappardelle mit getrockneten Tomaten, Champignons, Oliven und Grillkäsewürfel

Gekochtes Rind an Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln

VEGAN

VEGGI

All'Arrabbiata mit gebratenen Kirschtomaten an Bandnudeln

Capeletti mit Taleggiokäse gefüllt an Champignonrahmsauce mit grünen Pfeffer, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten und Zucchini

Eier-Senfragout mit Buttererbsen und dazu hausgemachter Kartoffelstampf

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Butternut-Linsen Dal mit Wildreis

Semiger Möhreeneintopf mit Kartoffeln und Sellerie

Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

VEGAN

VEGAN

CARNE

Afrikanischer Erdnusseintopf mit Hühnchen

Rindergulasch mit Preiselbeer-Rotkohl und Kartoffelstampf

Thüringer Rostbratwurst auf einer Bratensauce mit Spreewälder Sauerkraut und dazu Butterkartoffeln

Coq au vin mit glasierten Karotten und Butterkartoffeln

Chilli con Carne dazu Paprikareis

Weinbrand-geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons und grünen Pfeffer, dazu frische Eierspätzle

Nudeln „Pad Thai“ Style mit Hähnchen