

Wochenkarte KW 40

Menüpreis: 15,00€

Montag | 30. September

Schnitzel vom Landschwein mit Gemüseragout, Kartoffeln und Sauce Hollandaise

oder

Gemüsebällchen mit Gemüseragout, Kartoffeln und Sauce Hollandaise

oder

Mexikanischer Blattsalat mit Tomaten, Paprika, Mais, Croutons und Honig-Senf Dressing

Fruchtjoghurt

Dienstag | 01. Oktober

Spitzkohl Hackfleischpfanne mit Kräuter Dip

oder

Schupfnudeln mit Gemüse und Kräuter Dip

oder

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

Vanille Pudding mit Früchten



Mittwoch | 02. Oktober

Lasagne mit Rinderhackfleisch und Tomaten

oder

Gemüselasagne mit Zucchini, Aubergine und Tomate

oder

Grüner Blattsalat mit Tomate-Mozzarella, Basilikum, Croutons und Balsamico

Obstsalat

Donnerstag | 03. Oktober

Leberkäse mit Bratkartoffeln und Krautsalat

oder

Spinatknödel mit Bergkäserahm, geschmolzenen Tomaten und Röstzwiebeln

oder

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

Rote Grütze mit Vanillesauce

Freitag | 04. Oktober

Knusprig paniertes Seelachs mit Remoulade, Spinat und Kartoffelpüree

oder



Knuspriger Reibekuchen mit hausgemachtem Apfelmus

oder

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

—————
Pistaziencreme

Samstag | 05. Oktober

Herzhafter Linseneintopf mit deftiger Bockwurst

oder

Linseneintopf mit Karotten und Creme Fraiche

oder

Grüner Blattsalat mit Gurke, Apfel, gerösteten Erdnüssen, Edamame und
French Dressing

—————
Himbeer-Pudding

Sonntag | 06. Oktober

Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößchen

oder

Ravioli mit Spinat-Ricotta Füllung und Cherry Tomaten

oder



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

Mousse au Chocolat

