

Wochenkarte

Montag | 09. Dezember

Hühner Süsschen

Ungarisches Rindergulasch mit Paprika, Butterspätzle und Gurkensalat

Überbackene Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Gurkensalat

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

Nachspeise

Dienstag | 10. Dezember

Blumenkohlsuppe

Hähnchenbrust mariniert in Rosmarinjus mit Kartoffelecken und
Ofengemüse

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und einem gemischten Salat mit Holunder
Dressing

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

Nachspeise



"Kochkunst ist eine der Künste, die nicht nur den Magen, sondern auch das Herz
berühren." – Gustav Stresemann

Mittwoch | 11. Dezember

Frittatensuppe

Schnitzel „Wiener Art“ mit Kaisergemüse, Kartoffeln und einer Buttersauce

Vegetarisches Schnitzel aus Blumenkohl mit Kartoffeln und einer Buttersauce

Grüner Blattsalat mit geröstetem Blumenkohl und Walnüssen und Honig-Senf Vinaigrette

Nachspeise

Donnerstag | 12. Dezember

Gemüsecremesuppe

Pasta Carbonara mit gerösteten Schinken, Sahnesauce und Parmesankäse

Pasta mit Kirschtomaten und Spinat überbacken mit Fetakäse

Grüner Blattsalat mit Falafel, Tomaten und Joghurt- Minz Dressing

Nachspeise



Freitag | 13. Dezember

Linsencremesuppe

Seelachsfilet auf einem Zwiebel- Tomaten- Paprika Gemüse
mit Reis

Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln

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

Nachspeise

Samstag | 14. Dezember

Tomatensuppe

Züricher Geschnetzeltes mit Champignons, Rösti und
einem Gurkensalat

Rustikaler Kartoffel- Linsen Eintopf
mit Brot

Grüner Blattsalat mit gebratenen Pilzen, Tomaten, Zwiebeln,
Croutons und Balsamico Dressing

Nachspeise



Sonntag | 15. Dezember

Maultaschensuppe

Klassische Rinderrouladen mit Kartoffelknödel und Rotkohl

Gebratene Pilze mit Kartoffelknödel, Rahmsauce und Wildkräutersalat

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

Nachspeise

