

Wochenkarte

09. Juni – 15. Juni

Lassen Sie sich von unserer täglich wechselnden Wochenkarte verwöhnen und wählen Sie eins unserer drei Hauptgerichte.

Darf es eine Vorspeise oder ein süßer Menüabschluss sein?

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Montag | 09. Juni

Salat

Tafelspitz mit Meerrettich – Sauce, Wurzelgemüse und Kartoffeln

Vegetarisch gefüllte Zucchini in fruchtiger Tomatensauce, dazu Reis und Sauerrahmdip

Grüner Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Mais, gebratener Hähnchenbrust, Sesamsamen und Limetten-Dressing

Vanilleeis mit heißen Kirschen



Dienstag | 10. Juni

Zucchinicremesuppe

Königsberger Klopse in einer cremigen Sauce mit würzigen Kapern, Rote Beete und Salzkartoffeln

Bunter Gemüseauflauf mit Kartoffeln und Salat

Blattsalat mit Kidneybohnen, Mais, Tomaten, Paprika, Röstzwiebeln, Croûtons und Joghurtdressing

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mittwoch | 11. Juni

Salat

Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, dazu Basmatireis

Penne mit Babyspinat, geschmolzenen Tomaten und Parmesan

Himbeer- Schmand Dessert



Donnerstag | 12. Juni

Tomatencremesuppe

Thüringer Rostbratwurst mit schwäbischen Kartoffelsalat

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit frischem Salat

Grüner Blattsalat mit Roter Beete, Apfel, gerösteten Erdnüssen und
French-Dressing

Schokoladenpudding

Freitag | 13. Juni

Salat

Gebratener Rotbarsch mit Brokkoli, Reis und Limetten Honig Senf Sauce

Warmer Kirsch-Quark-Grießauflauf mit Vanillesauce

Grüner Blattsalat mit Gurken, Garnelen, Mango-Würfeln, Croûtons und
Limettendressing

Milchreis mit Zimt und Zucker



Samstag | 14. Juni

Salat

Bunter Sommereintopf mit Wienerwürstchen und Brot

Vegetarische- mediterrane Reispfanne

Grüner Blattsalat mit Tomate-Mozzarella, Basilikum, Croûtons und Balsamico
Reduktion

Himbeercreme

Sonntag | 15. Juni

Klare Gemüsesuppe mit Einlage

Rinderbraten mit Rotweinsauce, Kartoffelstampf und glasierten Lauch

Vegetarische Kohlrouladen mit Rahmsauce und Kartoffelstampf

Herrencreme

