

14.09. - 18.09.2020

VON 12.00 BIS 14.00 UHR

7,50 €
pro Person

Montag

Chili con Carne mit Mais, Kidneybohnen, Bio-Reis, Tortillas und Schmand

☞ Vegetarische Maultaschen mit Gorgonzola-Spinatsoße, getrockneten Tomaten und Rauke

Dienstag

Rindfleisch-Eintopf mit Porree, Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Gartenkräutern

☞ Süßkartoffel-Kokossuppe mit Koriander-Limettenpesto

Mittwoch

Indische Reispfanne mit Möhren, Kichererbsen, Lauch, Joghurt und gebackenen Hähnchenstreifen

☞ Gulasch von Wurzelgemüse mit Champignons in Tomatenjus und Bio Nudeln

Donnerstag

Schwedischer Hack-Gemüsebraten mit Preiselbeersauce, grünen Bohnen in Zwiebelschmelze und Salzkartoffeln

☞ Überbackene Enchiladas, gefüllt mit Mais, Tomaten, Möhren und mariniertem Tofu

Freitag

Gedämpftes Kabeljaufilet mit Honig-Senfsoße, Kohlrabi-Pastinakenragout und Kräuterstampf

☞ Gemüselasagne mit Auberginen, Zucchini, roten Zwiebeln und Paprika

VON 17.30 BIS 19.30 UHR

9,50 €
pro Person

Montag

Hähnchenschenkel mit Rahmgemüse und Bratreis

☞ Bio-Pasta mit Tomaten-Basilikumsoße und mediterranem Gemüse

Dienstag

Pastinaken-Eintopf mit Hackfleischbällchen

☞ Veganer Linsen-Zucchini Eintopf mit Kartoffeln, Karotten, Frühlingszwiebeln und bunter Kresse

Mittwoch

Marinierte Putenspieße mit Ofengemüse, Meersalzkartoffeln und Thymian-Tomatenquark

☞ Süßkartoffelauflauf mit Kirschtomaten, Hirtenkäse und gerösteten Kernen

Donnerstag

Schnitzel „Wiener-Art“ mit Pilzsoße, Erbsen, Karotten und Pommes frites

☞ Spätzle-Pfanne mit Käsesoße und Röstzwiebeln

Freitag

Geröstetes Seelachsfilet mit Limonensauce, grünem Bohnenpüree und Schnittlauchkartoffeln

☞ Pizza vom Blech mit Mais, Paprika, Champignons und Mozzarella