

Woche 42 / 2018

15.10. – 19.10.2018 • warme Küche 11:00 – 15:00 Uhr

Montag

Suppen

Tomaten-Melonen-Suppe mit Orangensaft und Basilikum-Joghurt 4,00

Kalbsfleischetopf mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Bohnenkraut 4,30

Pasta des Tages

Spaghetti mit roten Linsen, Speck², Rosmarin, Tomaten und schwarzen Oliven 6,90

Vegetarisch

Rote Bete-Risotto mit jungem Spinat, Pinienkernen und Ziegenfrischkäse 6,50

Tagesgericht

Schweinebraten aus dem Ofen in Schwarzbier-Sauce, dazu Gurkensalat und Kartoffelkloß 7,80

Dienstag

Suppen

Möhren-Ingwersuppe mit Kokosmilch 4,00

Lamm-Gulaschsuppe mit Schalotten, Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten 4,30

Pasta des Tages

Nudeltaschen mit Zucchini und Sesam gefüllt in Erdnusssauce mit Sojasprossen 6,90

Vegetarisch

Kartoffelrösti mit Rahmpfifferlingen und Salatbouquet 6,80

Tagesgericht

Königsberger Klopse in Lauch-Kapern-Sauce, dazu Möhrenkartoffelpüree und ein Rote-Bete-Salat 7,60

Mittwoch

Suppen

Steinpilz-Bouillon mit braunen Champignons und Pfannkuchenstreifen 4,00

„Borschtsch“ russische Gemüsesuppe mit Weißkohl, Rindfleisch, Wurzelgemüse, Rote Bete, Sauerrahm 4,30

Pasta des Tages

Linguine mit Scampis, Chorizo, Tomaten, Chili, Weißwein und Oregano 6,90

Vegetarisch

Rosenkohl-Kürbis-Quiche mit Schnittlauch-Schmand und Blattsalaten 6,50

Tagesgericht

Maispouarden-Brustfilet mit Tomaten, Oliven und Kapern geschmort, dazu gebratene Rosmarinkartoffeln 7,90

Donnerstag

Suppen

Indische Tomaten-Linsensuppe mit Chilis, Cumin, Kurkuma, Tamarinde und Koriander 4,00

Kartoffel-Cremesuppe mit Porree, frischen grünen Erbsen und Wiener Würstchen 4,30

Pasta des Tages

Penne mit Wildschweinragout, Steinpilzen, Möhren und Parmesan 6,90

Vegetarisch

Mediterranes Ofengemüse mit Joghurt-Olivendip und Couscous-Bratlingen 6,50

Tagesgericht

Kabeljau in Dill-Senfesauce auf gebratenem Wirsing mit Butterkartoffeln 7,90

Freitag

Suppen

Cremesuppe von 7 verschiedenen Kräutern mit Schmand und Eier-Häckerle 4,00

Enten-Rahmsuppe mit Kräuterseitlingen, Wurzelgemüse und Rotwein 4,30

Pasta des Tages

Mediterraner Nudelaufwurf mit Oliven und Feta auf Tomatensauce 6,90

Vegetarisch

Kartoffel-Quark-Buletten auf einer Broccoli-Steinpilz-Sahne-Sauce 6,50

Tagesgericht

Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, und kleinem gemischten Salat 7,50

Unser Salat der Woche

Herbstliche Blattsalate mit Ofenkürbis, Kürbiskernen Entenbruststreifen, Kürbiskernöl und Apfelspalten 6,90

Unsere Salat-Klassiker

Caesar-Salat – mit gebratener Hähnchenbrust, Brot-Croutons und Parmesan-Dressing 6,50

Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprikaschoten, Zwiebeln, Oliven, Oregano und Feta-Schafskäse 6,90

Information für unsere „Brötchen-Abholer“

Gerne können Sie belegte Brötchen bei uns bestellen. Bitte ordern Sie mindestens 2 Tage vorab über: Tel: 030- 39 33 999 oder mail@monopol-berlin.de

Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe lt. Ges. Bestimmungen

1 Konservierungsstoff
6 Phosphat

2 Antioxidationsmittel
7 geschwefelt

3 Farbstoff
8 geschwärzt

4 Geschmacksverstärker
9 Eiklar

5 Milcheiweiß