

Woche 02/2022

10.01.2022– 14.01.2022 • 11.30-14.30 Uhr

Montag

Suppe

Linsensuppen-Eintopf mit Wurzelgemüse
und frischen Kräutern **Vegan** 4,50
mit Würstchen 4,90

Pasta des Tages

Spaghetti Bolognese mit Möhren, Sellerie, Tomaten,
frischen Kräutern und Rotwein 7,10

Vegetarisch

Kartoffel-Zucchini-Champignon-Auflauf mit einer leichten
Schmand-Sauce im Ofen gegart, dazu Salat 6,90

Tagesgericht

Schweineschnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln,
Preiselbeeren und Gurkensalat mit saurer Sahne
und Dill 8,10

Dienstag

Suppe

Kartoffel-Steinpilzsuppe, mit Champignons 5,10

Pasta des Tages

Linguine mit Kürbis Ratatouille und Parmesan 6,90
Vegan möglich

Vegetarisch

Marinierte Blumenkohlröschen „Chicken Wings“
im Ofen gebacken, dazu Kartoffel Wedges
und Sour Cream **Vegan möglich** 7,10

Tagesgericht

Schweinerippchen mit geschmortem Wirsing und
Tomaten, dazu Salzkartoffeln 8,10

Mittwoch

Suppe

Winterlicher Borschtsuppen-Eintopf, mit Weißkohl,
Wurzelgemüse, Tomaten, Rote Bete, Rindfleisch,
Schmand und Dill 5,30

Pasta des Tages

Penne mit Linsen-Salsiccia-Chorizo Ragout 7,10

Vegetarisch

Erdnuss-Curry mit buntem Röstgeemüse, Kichererbsen
dazu Basmatireis **Vegan** 6,90

Tagesgericht

Moussaka- Kartoffel-Auberginen-Auflauf mit Hackfleisch,
frischen Tomaten und mit Bechamel gratiniert 8,10

Donnerstag

Suppen

Möhren-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch, feinem
Orangen Aroma und Croutons **Vegan** 4,50

Pasta des Tages

Pasta mit Poularden-Steinpilzragout
und Ruccola 7,20

Vegetarisch

Cremiges Kürbis-Risotto mit Romana-Salatstreifen,
Pinienkernen und gehobeltem Peccorino 7,20

Tagesgericht

Frisches Sesamlachsfilet in Asiatischer Marinade im
Ofen gegart, dazu Kartoffelstampf mit Pak Choi 8,50

Freitag

Suppen

Klassische Erbsensuppe mit Wurzelgemüse und
Wiener Würstchen **Vegan möglich** 4,90

Pasta des Tages

Mini Macaroni mit Spinat, Cherrytomaten, gebratenem
Schafskäse und Parmesan 7,20

Vegetarisch

Hausgemachte Kartoffel-Zucchini-Rösti mit Quark-
Kräuter-Dip und einem Salat **Vegan möglich** 6,90
oder mit Apfelmus Zimt und Zucker

Tagesgericht

Ochsenbäckchen in Rotwein, Balsamico und frischen
Kräutern geschmort dazu Buttermöhren und Kartoffel-
Sellerie-Püree 8,50

Information für die Corona-Zeit

Im Hausverzehr 2 G

To Go 0 G

**Bitte haben sie für die vorgeschriebenen Kontrollen
Verständniss und alle benötigten Unterlagen parat.**

**Wir freuen uns wenn sie ihr eigenes Geschirr
für den Ausserhausverzehr mitbringen um die
Umwelt zu schonen.**