

## Woche 03/2022

17.01.2022– 21.01.2022 • 11.30-14.30 Uhr

### Montag

Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Mini-Mozzarella **Vegan möglich** 4,50

#### **Pasta des Tages**

Spirelli mit Rinderragout, Möhren, Buttergemüse und frischer Petersilie 7,20

#### **Vegetarisch**

Kartoffel-Wirsing-Auflauf mit Tomaten und mit Sauce Mornay gratiniert 6,90

#### **Tagesgericht**

2 Berliner Bouletten mit sahnigem Kartoffelpüree und grünen Bohnen-Möhrengemüse 8,10

### Dienstag

#### **Suppe**

Kartoffel-Sellerie-Kressesuppe mit Croutons 4,50

#### **Pasta des Tages**

Torteloni mit Spinat-Ricottafüllung auf Tomatensauce all'arrabiata, Basilikum und Parmesan 7,20

#### **Vegetarisch**

Süßkartoffel-Feta-Frikadellen mit Spinat 7,20

#### **Tagesgericht**

Würzfleisch von der Pute mit Champignons und mit Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln oder Reis 8,20

### Mittwoch

#### **Suppe**

Nordische Fischsuppe mit Lachsfilet, Garnelen, Paprika, Tomaten, Kartoffeln, Sahne und Dill 5,20

#### **Pasta des Tages**

Penne mit geschnetzelter Hähnchenbrust und würziger Honig-Basilikumsauce 7,20

#### **Vegetarisch**

Winter Gemüse Quiche – Rote Bete, Spitzkohl, Pastinake, Karotte und Käse, dazu Salat 6,90

#### **Tagesgericht**

Entenkeule a'la Orange mit Rosenkohl und gebratenen Kartoffelkloß-Scheiben 8,60

### Donnerstag

#### **Suppe**

Oma's Erbsensuppe mit Kassler 4,90

#### **Pasta des Tages**

Lasagne Bolognese mit Wurzelgemüse, Hackfleisch, Tomatensauce, und Bechamel, dazu Salat 6,90

#### **Vegetarisch**

Hausgemachte Semmel-Brezel-Knödel auf Egerling,-Champignon,-Austernpilzragout und Kräutern 7,20

#### **Tagesgericht**

Rotbarschfilet im Knuspermantel ausgebacken, dazu Kartoffelstampf, Gurkensalat mit Dill und hausgemachte Remoulade 8,50

### Freitag

#### **Suppen**

Sauerkrautsuppe mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Schmand und Dill **Vegan möglich** 4,50

#### **Pasta des Tages**

Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse und geschmelzten Zwiebeln, dazu ein Salat 6,90

#### **Vegetarisch**

Brokkoli und Blumenkohl mit Kirschtomaten, Mini Mozzarella und Bechamel-Käsesauce gratiniert 7,20

#### **Tagesgericht**

Limetten-Hähnchen mit Erbsen, Kohlrabi und Zucchini in thailändischer Zitronengras-Ingwersauce, dazu Kokos-Basmatireis 8,20

### 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.**

8,20