

MITTAGSTISCH VON 12.00 BIS 15.00 UHR

**Montag bis Freitag:**

Vegan Gericht: „Linsen-Spinat-Curry“ Linsen mit Möhren, Zwiebeln und Limettensaft in Curry-Sojajoghurt-Sauce, dazu Reis	7,50
Vitalgericht: Ofenkartoffel mit Würfeln von Paprika, Zwiebeln und Hähnchen gefüllt in BBQ-sauce mit Salatbeilage, Orangendressing	7,50

**Montag, den 16. Oktober 2017**

Bauernpfanne mit gratiniertem Ziegenkäse, knusprigen Bratkartoffeln, Zwiebelscheiben und Eier	6,00
„Cordon Bleu“ Schweinelachsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse an frisch geschmortem Gemüse in Rahm und Petersilienkartoffeln	7,50

**Dienstag, den 17. Oktober 2017**

Kürbiscurry mit Kichererbsen, Tomaten in scharfer Currysauce, dazu Basmatireis	5,90
„Chili-Hähnchen mit Honig“ Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit pikanter süßer Chilisaucе, frischem Broccoli und Basmatireistimbale	7,30

**Mittwoch, den 18. Oktober 2017**

„Tagliatelle verde mit Salbei und Tomaten“ Grüne Bandnudeln mit Rosmarin, Salbei, frischen Tomatenwürfeln, Butter und Parmesan bestreut	5,90
Pfefferschnitzel vom Schweinelachs mit Zwiebeln in Rahmsauce, frischem Marktgemüse und Kartoffelkroketten	7,40

**Donnerstag, den 19. Oktober 2017**

„Spinat-Käse-Curry“ Pikanter Schafkäse mit Zwiebeln, frisch geschmortem Blattspinat, Tomatenscheiben und Kartoffel-Röstinchen	5,90
Zwei kleine Schnitzelchen mit Serranoschinken gefüllt und frittierten Petersilienstielen belegt, dazu Gemüsereis	7,50

**Freitag, den 20. Oktober 2017**

Pfannkuchen mit frischem Saisongemüse mit Ingwer und Kurkuma, dazu Salatbeilage und Kräuterquark	6,00
Erbsenrisotto mit Frühlingszwiebeln und Hokkaidokürbis mit Wildlachsstücken, dazu Dill-Joghurt	7,80