

MITTAGSTISCH VON 12.00 BIS 15.00 UHR

Montag bis Freitag:

Vegan Gericht: Tofuschnitzel in Sesamöl gebraten auf frischem Gemüse in Kokos-Ingwer-Sauce und Kurkuma verfeinert, dazu Wildreis	7,50
Vitalgericht: Risotto verde mit Zucchini, Spinat-Brokkoli und Hähnchenbruststreifen	7,50

Montag, den 13. November 2017

Pfannkuchen mit Champignon-Ei-Rahm gefüllt, dazu Salatbeilage	6,00
„Posthauspfännchen“ Gebratene Kasseler und Rinderfleischstreifen mit Champignons, Zwiebeln und frischem Paprika in Sahnesauce, Basmatireis	7,50

Dienstag, den 14. November 2017

„Frisch geschmortes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Möhren und Paprika) mit Creme Fraiche und hausgebackenes Sesamweißbrot	6,00
Hausgefertigte, feurige Hackröllchen auf Bulgur mit Tomate und Gemüse, dazu Joghurtdip	7,30

Mittwoch, den 15. November 2017

Halbe gefüllte Zucchinischiffchen mit frischem Gemüse und Ingwer gefüllt auf feiner Tomatensauce, dazu Butterreis	6,00
„Hähnchen mit Gremolata“ Kleine Schnitte der Hähnchenbrust gefüllt mit einer Würzmischung von Petersilie, Zitronenschale und Knoblauch, dazu Fenchel-Möhren-Gemüse und Dampfkartoffeln	7,30

Donnerstag, den 16. November 2017

Vegetarische Wrap mit frischem Saisongemüse gefüllt in pikanter Salsasauce, Salatbeilage und Kräuterquark	6,00
Jägerbuletten mit frischer Champignonsauce mit an Apfel-Rotkohl und gedämpften Kartoffelklößen	7,40

Freitag, den 17. November 2017

Gebratene Kartoffelscheiben mit Zwiebeln, frischen Champignons, Paprika und Gewürzgurkenfächer, Salatbeilage mit Joghurtdressing	5,90
Gedämpftes Buntbarschfilet auf frischem Blattspinat mit Sesam und Zitrone, Lauchzwiebeln, Tomatenwürfeln und Butterreistimbale	7,50