

MITTAGSTISCH VON 12.00 BIS 15.00 UHR

**Montag bis Freitag:**

Vegan Gericht: Basmati und Wildreis in Olivenöl gebraten mit Zwiebeln, frischem Ingwer, Zucchini, Möhren und Kichererbsen, dazu Soja-Minze-Joghurt 7,50

Vitalgericht: Rigatoni mit frischen Champignons, Austernpilzen in Salbei-Butter Gebraten, dazu Parmesan und Cherrytomaten 7,50

**Montag, den 18. Juni 2018**

Indische Kartoffel-Zucchini-Bällchen auf frischen Salatblättern in Mango-Curry-Dressing 6,50

„Paniertes Hähnchenbrustschnitzel“ mit frischen Champignons auf Blattsalaten mit Zwiebeln und Kräuterdressing, dazu Kartoffel-Weißbrot 7,60

**Dienstag, den 19. Juni 2018**

„Spinat-Wrap“ Weizentortillas mit Spinat, Schafkäse, Paprika und Zwiebeln gefüllt, Salatblätter mit Gemüse und Kräuterquark 6,20

Gebratenes Schweinerückenschnitzel mit Bohnen, geschmorten Zwiebeln in Estragon-Schnittlauchsaucen und gebackene Kartoffelwürfeln 7,60

**Mittwoch, den 20. Juni 2018**

„Gebratenes Gemüse in Parmesan-Eihülle“ Zucchini, Aubergine und Champignons auf fruchtiger Tomatensauce und Duftreistimbale 6,20

Lammragout von der Keule mit Möhren, Zwiebeln und grünen Bohnen in Rosmarinsauce, dazu Basmatireis 8,00

**Donnerstag, den 21. Juni 2018**

Gnocchi mit frischem Brokkoliröschen in leichter Blauschimmelkäsesauce und Cherrytomaten garniert 6,00

„Tropicana Schnitzel“ Putenbrustschnitzel gebraten mit frischen Kochbananenscheiben in Kokosmilchsauce, dazu Basmatireis 7,50

**Freitag, den 22. Juni 2018**

„Gemüsegurke mit Kartoffel-Linsen-Curry gefüllt“ mit frischen Paprika und Edamer Käse überschmolzen, dazu eine pikante Joghurtsauce 6,20

„Paniertes Rotbarschfilet mit Zitronenecken“ an hausgefertigtem Kartoffelsalat mit Zwiebeln, Gurke und Tomatenstücken in fettarmer Salatcreme 8,00