

MITTAGSTISCH VON 12.00 BIS 15.00 UHR

Montag bis Freitag:

Vegan Gericht: Vollkorn-Spaghetti mit Zuckerschoten, Zwiebeln, Erdnüssen, Olivenöl in Kokosmilch-Limetten-Sauce	8,00
Vitalgericht: Pfannkuchen gefüllt mit Parmaschinkenwürfel in Champignonrahm, dazu Salatbeilage	8,00

Montag, den 11. Februar 2019

Spinat-Schafkäse-Omelette mit frischen und getrockneten Tomaten, dazu Salatbeilage	6,00
Hähnchenbrustfilet auf Zucchini-Couscous mit Cherrytomaten und pikanter Sauce	7,70

Dienstag, den 12. Februar 2019

Rosenkohl-Curry – frischer Rosenkohl mit Süßkartoffeln, Ingwer, Koriander in Currysauce und mit Granatapfel garniert	6,00
Schupfnudeln-Mettpfanne mit Wirsing, Zwiebeln in Rahm-Kräutersauce	7,80

Mittwoch, den 13. Februar 2019

Nudel-Tomaten-Gratin - Nudelscheiben mit Zucchini, Paprika, Tomatenstreifen und Zwiebeln in Rahmsauce und Schafkäse überbacken	6,00
Hähnchenbrustrolade mit Rucola und Parmesan gefüllt auf geschmorten Auberginenwürfeln in Tomatensauce, dazu Basmatireis	8,00

Donnerstag, den 14. Februar 2019

Gebackene Kartoffel-Zucchini-Bällchen mit indischen Gewürzen auf frischen Salatblättern mit Orangencreme-Dip	6,00
Schweinerahmgulasch mit Pilzen und Zwiebeln auf Chili-Nudeln, Salatgarnitur	7,80

Freitag, den 15. Februar 2019

Reis- Koriander-Gemüse-Bratling mit Curry-Apfel-Dressing, Salatbeilage mit Gemüse und Kräuterquark	6,00
Gebratenes Rotbarschfilet auf einem Beet vom frisch geschmortem Gemüse, Creme Sambal und Nusskartoffeln	8,00