

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 8,00

Vitalgericht: Rigatoni mit frischen Champignons, Austernpilzen in Salbei-Butter Gebraten, dazu Parmesan und Cherrytomaten 8,00

Montag, den 17. Juni 2019

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 8,50

Dienstag, den 18. Juni 2019

„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-Schnittlauchsauce und gebackene Kartoffelwürfeln 8,20

Mittwoch, den 19. Juni 2019

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

Gebratenes Schweinesteak mit frischen Salat umlegt, dazu Orangen-Joghurt-Dressing und Graubrot 8,00

Donnerstag, den 20. Juni 2019

Frische Tomatenscheiben mit Schafkäse und Schnittlauch belegt, dazu Salatblätter mit Balsamicovinaigrette 6,50

Gebratene Puten-Gemüse-Spieße mit Zucchini und Paprika auf Bulgursalat und Minz-Joghurt 8,00

Freitag, den 21. Juni 2019

„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 8,50