

HAUPTGERICHTE 16.11.-20.11.2020

MONTAG 16.11.

1. Kleine Hackbällchen (Schwein) mit Zwiebelsoße und Erbsen-Kartoffelstampf
2. Grüner Bohneneintopf mit Tomate und Kasseler, dazu Brötchen
3. Polenta-Spinat-Schnitte mit Kohlrabi & Möhren in Rahm, dazu Kartoffeln

DIENSTAG 17.11.

1. Geflügelcevapcici mit Tzatziki und Tomatenreis, dazu Krautsalat
2. Fischragout in Dillsoße mit Balireis und buntem Salat
3. Kaiserschmarrn mit Apfel-Zimtsoße

MITTWOCH 18.11.

1. Holsteiner Rübenmus mit Möhren und Kartoffeln, Kohlwurst, Senf
2. Schweinegeschnetzeltes in Dijon-Senf-Soße, Kartoffeln
3. Erbsen-Quinoa-Frikadelle, Gemüse-Bärlauch-Soße, Kartoffelpüree

DONNERSTAG 19.11.

1. Schweinenackenbraten mit Sauerrahmsoße und Rotkohl, dazu Kartoffeln
2. Bauernfrühstück mit Speck und Bratensoße, dazu Gewürzgurke
3. Vollkornbratling mit Tomate und Käse überbacken, Kräutersoße, Kartoffelpüree, Bauernsalat

FREITAG 20.11.

1. Hamburger Labskaus mit kalter Beilage, Rollmops und Spiegelei
2. Rindergeschnetzeltes in Letschosoße (Zwiebeln & Paprika) mit Kartoffelpüree
3. Kartoffel-Wedges mit Schnittlauchquark und buntem Salat