



Harlekin
Bistro

AMBIENTE UND SPEISEN,
DIE LAUNE MACHEN!

HAUPTGERICHTE 15.08.-19.08.2022

Tagesgericht 6,90

MONTAG 15.08.

1. Königsberger Klopse (Schwein) mit Kapernsoße, Kartoffeln und Rote Bete
2. Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln & Rindfleisch, Brötchen
3. Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese (Soja)

DIENSTAG 16.08.

1. Weißwurst (Schwein) mit süßem Senf, Sauerkraut und Kartoffeln
2. Gewürfelter Katenschinken mit dicken Bohnen in Rahm und Kartoffeln
3. Champignoncremesuppe, warme Grießspeise mit Waldbeersauce

MITTWOCH 17.08.

1. Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Karotten -Pastinaken-Gemüse und Kartoffeln
2. Brathering in Sauer (ohne Mittelgräte), Bratkartoffeln mit Speck (Schwein) und ein gemischter Salat
3. Gefüllte Paprikaschote vegetarisch mit Curryrahmsauce und Balireis

DONNERSTAG 19.08.

1. Nudel-Gemüse-Auflauf mit Schinken & Käse(Schwein + Ei) überbacken und Tomatensoße
2. Geschnetzelte Pute mit Früchten in Curryrahmsauce und Kokosreis
3. Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, Barbecuesauce, bunter Salat

FREITAG 20.08.

1. Gebratenes Rotbarschfilet mit Petersiliensoße und Kartoffelsalat
2. Hackbraten (Schwein) mit Rahmsauce, Wachsbrockbohnen und Salzkartoffeln
3. Vegetarisches "Bami Goreng" (pikante Nudeln mit Asiagemüse) und Sojasauce