



HAUPTGERICHTE 29.07.-02.08.2024

Tagesgericht 8,90

MONTAG 29.07.

1. Hähnchen Cordon Bleu mit Paprikarahmsoße und Kräuterreis, bunter Salat mit Dressing
2. Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Geflügelwiener und Brötchen
3. Gemischtes Gemüse mit gekochtem Ei, Holländischer Soße und Salzkartoffeln

DIENSTAG 30.07.

1. Schinkenkrakauer (Schwein) mit Senf-Speck-Soße, Sauerkraut und Kartoffeln
2. Seelachsschnitte gedämpft auf Gemüsestreifen, Petersiliensoße und Kartoffeln
3. Tomatensuppe mit Sternchennudeln, Hausgemachter Vanillemilchreis mit Kirschsoße

MITTWOCH 31.07.

1. Hähnchenfilet-Gnocchi-Pfanne mit Gemüse, dazu Pesto-Sahnesoße
2. Kalbsfrikassee mit Erbsen & Spargel, dazu Kartoffeln
3. Ofenkartoffel mit Sour Cream und Bauernsalat mit Dressing

DONNERSTAG 01.08.

1. Gebratene Rinderleber, Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Apfelkompott
2. Pikante Reispfanne mit Gemüse, Putengyros und Tzatziki
3. Eieromelette mit Champignons in Rahm und Kartoffeln

FREITAG 02.08.

1. Matjesfilet mit Kartoffeln und Apfel-Zwiebel-Schmand
2. Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße, dazu Balireis
3. Gemüsestäbchen mit Brokkoli-Sahne-Soße und Kartoffeln