

mittagsküche

21. Januar – 24. Januar 11.30–13.30

diEnStag
21. Januar



mittwoch
22. Januar

FLeiSch

zarte Pouletstücke (CH) in sämiger Erdnuss-Kokossauce gereicht an gedämpftem Basmatireis und kurz gebratenem Wok Gemüse

FLeiSch

winterlicher Rindshackbraten (CH) an Senfrahmsauce serviert mit Kartoffelstampf und zweifarbigen Karottengemüse

VEgi

zarte Tofuwürfel in sämiger Erdnuss-Kokossauce gereicht an gedämpftem Basmatireis und kurz gebratenem Wok Gemüse



VEgi

hausgemachter Randen Sojaburger mit Limettendipp an gebackenen Rosmarin-Ofenkartoffeln und zweifarbigen Karottengemüse

donnerStag
23. Januar



frEitag
24. Januar

FLeiSch

grilliertes Schweinshalssteak (CH) mit Calvados-Apfelsauce und Griess Schnitte begleitet von geschmortem Chicorée aus dem Ofenrohr

FiSch

provenzalisch überbackene Lachstranche (SCO) auf süß-sauren Kichererbsen mit Gemüse und Kräutern

VEgi

geschmortes Orangen-Quorngeschnetzeltes mit Safran aus dem Ofen an luftigem Gewürzreis mit gratiniertem Fenchelgemüse



VEgi

gebackene bunte Randen mit Honig, Feta und Kräuter aus dem Ofenrohr im knusprigen Blätterteigkissen, Selleriemousseline und getrocknete Tomaten

**Zu jedem Menü
gibt es Suppe oder Salat.**

**FLeiSch
25/18.–**

**VEgi
22/18.–**

**DESSERT
5/6.–**