

Kalenderwoche KW 47

MONTAG
22.11.2021

Kürbis-Mangosuppe
mit Sesam-Cracker

-oder-

Gemischter Salat

* * *

Knusprige Ente Süß-Sauer
mit Gemüse, Ananas
und Reismudeln

-oder-

Kichererbsen-Süßkartoffel Curry
mit marinierten Khakis

* * *

Birnen-Crumble
mit Zimt-Obers

€ 15,20

DIENSTAG
23.11.2021

Crème de petits pois
(französische Erbsensuppe)

-oder-

Gemischter Salat

* * *

Coq au Vin
mit cremiger Polenta
und Wurzelgemüse

-oder-

Gebackene Blätterteig Fleurons
mit Ratatouille Gemüse
und Ziegenkäse

* * *

Gebrannte Kakao-Minzcreme
mit Honig-Ananas

€ 15,20

MITTWOCH
24.11.2021

Rindssuppe
mit Kaspressknödel

-oder-

Gemischter Salat

* * *

Pariser Schnitzel vom Schwein
mit Butterreis und Erbsenschoten

-oder-

Spinatknödel
mit brauner Butter,
Schnittlauch und Bergkäse

* * *

Schoko-Haselnusschnitte
mit Apfelragout

€ 15,20

DONNERSTAG
25.11.2021

Apfel-Thalheimbier Suppe
mit Schwarzbrotcroûtons

-oder-

Gemischter Salat

* * *

Gefüllte Mini-Paprika
mit Tomatenragout
und Kartoffelpüree

-oder-

Cremiges Pilzrisotto
mit frittiertem Rucola und Taleggio

* * *

Lebkuchenmousse
mit Bitterorangen

€ 15,20

FREITAG
26.11.2021

Minestrone
mit Reiskornnudeln

-oder-

Gemischter Salat

* * *

Goldbrasse im Ganzen gebraten
mit Kräuteröl, Limettenrisotto
und getrockneten Tomaten

-oder-

Mediterraner Zartweizen-
Gemüseauflauf
mit Balsamico-Auberginen

* * *

Grießflammerie
mit Holler-Kürbisragout

€ 15,20