

7. Januar bis 13. Januar 2019

# Speisekarte

Bildung  
mit Genuss

BILDUNG  
in Sprockhövel

Gericht 1

Gericht 2

Vegetarisch

Montag

**Ragout vom Hühnchen**  
mit Kräuterseitlingen  
und Spätzle

**Schmorbraten vom Schwein**  
mit Romanesco  
und Kartoffelklößen

**Ricotta Ravioli**  
mit jungem Spinat  
und Kräuterrahm

Dienstag

**Rumpsteak „Strindberg,,**  
in der Zwiebel-Senfkruste dazu  
grüne Bohnen und Bratkartoffeln

**Fisch & Pasta**  
Trofie mit Garnelen, grünem Spargel,  
Tomaten und Basilikum Pesto

**Gebackene Süßkartoffeln**  
mit Mozzarella und  
ZitronenThymian

Mittwoch

**Rosa gebratene Lammhüfte**  
mit süß-saurem Ratatouille  
und House Pommes

**Bergisches Wildschweinragout**  
mit Broccoli Gemüse  
und Schupfnudeln

**Gefüllte Paprika**  
mit Coucous und  
gepopptem Amaranth

Donnerstag

**Königsberger Klopse**  
mit Zitronen-Kapernsauce  
und Petersilienkartoffeln

**Kokoshühnchen**  
mit Pfannengemüse  
und Basmatireis

**Polenta mit gratiniertem Gemüse**  
Tomatensauce und Spaghetti

Freitag

**Gebratene Lachsforelle**  
mit Riesling Sauce und Fenchelge-  
müse dazu halb wilder Reis

**Schweinfiletspitzen**  
in Pfifferlingrahm dazu  
grüne Tagliatelle

**Kartoffel-Wirsingauflauf**  
mit Würztomaten

Samstag

**Gebratene Putensteaks „ Hawaii ,,**  
mit Currysauce und  
Basmatikokosreis

**Kalbsrouladen im Wirsingmantel**  
mit Möhrengemüse  
und Kartoffelstampf

**Tomaten-Mozzarella-Quiche**

Sonntag

