

14. Januar bis 20. Januar 2019

Speisekarte

Bildung
mit Genuss

BILDUNG
in Sprockhövel

Gericht 1

Gericht 2

Vegetarisch

Montag

Gesottene Rinderbrust
mit Schnittlauchsoße und geriebenem Meerrettich & Bouillonkartoffel-Gemüse

Schweinefiletspieße mit Pfeffer-rahmsoße
Romanesco und Spätzle

Gefüllte Riesenchampignons
mit Spinat-Schafskäsefüllung und brasierter Chicorée

Dienstag

Lamppincho's
mit süß-saurer Ratatouille und House Pommes

Schollenröllchen
mit geschmolzenen Tomaten und Sellerie-Rucola-Püree

Spaghetti
mit Kürbis, Pinienkernen & Oliven in Kräuterpesto

Mittwoch

Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Bordelaise, Rahmwirsing und Kartoffelgratin

Ragout vom bergischen Reh mit Rosenkohlgemüse und Schupfnudeln

Hafer-Gemüsebratlinge Bohnensalat und Kräuterschmand

Donnerstag

Karreebraten vom hallischen Schwein
mit Spitzkohl und Brezelknödel

Zitronenhähnchen
mit grünen Bohnen, frischem Oregano und rosa Kartoffeln

Orecchiette mit Pesto
und gebratenem Blumenkohl

Freitag

Gedünsteter Kabeljau
mit Zitronensoße, Lauchgemüse und Kartoffeln

Bratwurst / Currywurst
mit Pommes frites

Gekochte Eier mit Frankfurter Grüner Sauce

Samstag

Rindfleisch-Ingwer-Pfanne mit Gemüse und Wok Nudeln

Putengeschnetzeltes mit Pilzen
mit Broccoli-Gemüse und Reis

Kartoffel-Omelett mit Mais

Sonntag

Gebratene Hähnchenbrust mit Knoblauchtomaten und Spaghettini

Kalbssahneragout mit Champignons
Marktgemüse und Knöpfele

Zucchini-puffer
mit Apfel-Kräutertatar