

11. Februar bis 17. Februar 2019

Speisekarte

Bildung
mit Genuss
BILDUNG
in Sprockhövel

Gericht 1

Gericht 2

Vegetarisch

Montag

Gefüllte Rinderrouladen
mit Rahmwirsing
und Kartoffelklößen

Spießbraten vom Schwein
mit Rosenkohlgemüse
und Spätzle

Zucchini-Frittata
mit Möhrenstreifen und
süß-sauren Tomaten

Dienstag

Lamm Pinchos
mit süß-saurem Ratatouille
und House Pommes

Gratiniertes Lachssteak
mit grünem Gemüse
dazu roter Reis

Winterlicher Linseneintopf
mit Kartoffeln und Rucola

Mittwoch

Käseschnitzel
mit Erbsen-Möhren-Gemüse
und Kartoffelgratin

Ragout vom Wildschwein
mit Broccoli Gemüse
und Schupfnudeln

Gefüllte Riesen-Champignons
mit Butternutkürbis und jungem Spinat

Donnerstag

Rosa gebratene Rinderhüfte
mit Pak-Choi-Karotten-Gemüse
und Kartoffel-Gnocchi

Schweinfiletspitzen
in Pfifferling Rahmsauce
dazu grüne Tagliatelle

Shiitake-Focaccia
mit Würztomaten und jungem Rucola

Freitag

Gebratene Doradenfilets
mit Rahmkraut
und Salzkartoffeln

Gebratene Putenbrust aus Dussel
mit Sojasprossengemüse
und Basmatireis

Conchiglioni
mit Würztomaten, Tomatensauce
und Büffelmozzarella

Samstag

Lasagne al forno
vom Rind

Erbseneintopf
mit Kalbswiener

Spinatquiche
mit Gorgonzola

Sonntag

Gulasch vom Rind
mit Broccoli-Gemüse und Kroketten

Putenrollbraten
mit Waldpilzrahm und Knöpfle

Ricotta Ravioli
in Frischkäserahm