

18. Februar bis 24. Februar 2019

Speisekarte

Bildung
mit Genuss

BILDUNG
in Sprockhövel

Gericht 1

Gericht 2

Vegetarisch

Montag

Ragout vom Hühnchen
mit Kräuterseitlingen
und Spätzle

Krustenbraten vom Schwein
mit Romanesco und
neuen Kartoffeln

Gebackene Tortilla
mit Gemüse

Dienstag

Lammschnitzel
mit Bohnengemüse und
House Pommes

Fisch & Pasta
Trofie mit Garnelen, Zuckerschoten,
Tomaten und Basilikum Pesto

Gemüse- Paprikastrudel
mit Karotten-Currysauce

Mittwoch

Cordon Bleu
mit Champignon a la Creme
und Krokette

Ossobuco vom Kalb
mit Kräuter- Gremolata, Broccoli
Gemüse und Kartoffeln

Camelle Ricotta Ravioli
mit geschmolzenen Tomaten
und gepoppten Amaranth

Donnerstag

Rosa gebratene Entenbrust
mit gebratenem Pak-Choi-Karotten-
Gemüse und Schupfnudeln

Gebratene Frikadellen
mit Bratapfelkompott und
grünem Kartoffelpüree

Auberginen Piccata
mit Tomatensauce
und Spaghetti

Freitag

Gebratenes Skreifilet
mit Rieslingsauce, Rahmkraut
und Salzkartoffeln

Mangalitzta Schweinerückensteak mit
Kartoffel- Kohlpuffer

Gnocchi
mit Kurkuma –Hollandaise,
Cranberrys und jungem Spinat

Samstag

Saltimbocca von der Pute
mit Salbeijus und
Steckrüben-Kartoffelstampf

Graupeneintopf
mit Geflügelwiener

Conchiglioni
in Tomatensauce
mit Büffelmozzarella

Sonntag

Rinderschmorbraten
mit Rahmwirsing
und Klößen

Schmorhuhn
mit Zitronen & Rosmarin, Erbsen-
Mojo-verde und Vollkornreis

Tomate-Mozarella-Quiche
mit Basilikum