

11. März bis 17. März 2019

Speisekarte

Bildung
mit Genuss

BILDUNG
in Sprockhövel

Gericht 1

Gericht 2

Vegetarisch

Montag

Ragout vom Kaninchen

dazu Buchenpilze, geschmorter Broccoli und Knöpfe

Krustenbraten vom Schwein

mit Rahmsauerkraut und neuen Kartoffeln

Gemüse- Paprikastrudel

mit Karotten-Currysauce

Dienstag

Schweinerückenschnitzel

mit Champignon a la Creme, Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelgratin

Geschmorte Lammstelzen

mit Paprikagemüse und Sellerie-Kartoffelstampf

Spitzkohl-Pasta

mit Creme Fraiche, gerösteten Kernen und geriebenen Hartkäse

Mittwoch

Rinder-Frikadellen

dazu scharfer Curry-Ketchup, Koriander-Weißkohl und Bratkartoffeln

Schweinfiletmedaillons

im Speckmantel dazu Bohnengemüse und Schupfnudeln

Einhorn-Pizza

mit grünem Spargel, Radieschen und Sesam

Donnerstag

Linseneintopf

mit gebratener Merguez und Zitronen-Minze-Joghurt

Wokpfanne mit Rind

mit Paprika, Frühlingsgemüse, Erbsen und Woknudeln

Pilz-Omelett

mit Würztomaten, Oliven und Rucola

Freitag

Gratinierte Schollenfilets

mit Frankfurter grüner Sauce, und Salzkartoffel

Gebratene Kalbsscheiben

mit Rahmlinsen und Gnocchis

Pellkartoffeln

mit Frankfurter grüner Sauce und gekochte Eier

Samstag

Ragout vom Rind

mit Marktgemüse und Spätzle

Geflügelbratwürste

mit Currysauce und Pommes frites

Pesto Ravioli

mit geschmolzenen Tomaten und gepopptem Amaranth

Sonntag

Hühnerfrikassee

mit Soja-Ingwersauce, Shiitakepilzen und Basmatireis

Kalbsrollbraten

mit Zitrone und Honig, Wirsinggemüse und Krokette

Auberginen- Kartoffel- Auflauf

mit Strauchtomaten und Mozzarella