

21. September bis 27. September 2020

Speisekarte

Bildung
mit Genuss

BILDUNG
in Sprockhövel

Gericht 1

Gericht 2

Vegetarisch

Montag

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
mit Champignons, Creme fraiche
und Linguine

Kamnbraten vom Gut Siebeneick
mit Sauerkraut-Kartoffel-Auflauf

Canneloni
mit Spinat und Rote Beete gefüllt und
mit Bergkäse gratiniert

Dienstag

Gratinierte Putenbrust vom Gut Holz
mit jungem Mangold
und Kartoffelstampf

Gebratener Bachsaibling
mit Rieslingsauce dazu geschmorte
Fenchel und halb-wilder Reis

Süßkartoffel Pasta „Konstantinos“
mit Vollkornnudeln und Stielkohl Pesto

Mittwoch

Hühnchen Involtini
mit Rahm-Sauce, jungem Spinat
und Schupfnudeln

Bürgermeisterstück vom Rind
mit Kräuterjus, Blumenkohl mit Brösel
und karamellierte Kartoffeln

Focaccia
mit Champignon-Cashewkerne,
Rucola und Oliven

Donnerstag

Geschmorte Rinderrouladen
mit Speckzwiebelfüllung dazu
Broccoli Gemüse und Klöße

Currygeschnetzeltes vom Hühnchen
mit Früchten und Basmatireis

Spitzkohl-Quiche
mit Tzatziki

Freitag

Gebackener Kabeljau
mit Sauce Tatar und Kartoffelsalat

Schweinfiletmedaillons
in Pfifferling Rahm Sauce dazu
grüne Tagliatelle

Bunte Gnocchi
dazu Kürbissauce und
Steirisches Kürbis Öl

Samstag

Kalbsgeschnetzeltes
mit Champignons dazu buntes
Gemüse und Knöpfe

Gebackener Leberkäse von der Pute
mit Bratkartoffeln

Auberginenlasagne
mit Tomaten, Basilikum und Feta

Sonntag

Geschmorte Lammstelzen
mit Bohnengemüse und Würz Bulgur

Piccata vom Hühnchen
mit Tomatensugo dazu roter Reis

Bratnudeln
mit Shiitakepilzen, Wok Gemüse
und Sojasauce