

## SPEISEPLAN

21. Januar bis 27. Januar 2019

Tag	Menü 1 4,40€	Menü 2 5,00€	Menü 3 5,00€	Dessert
<b>Montag</b>	<b>Porree-Käse-Cremesuppe</b> mit Hackfleischbällchen, dazu Fladenbrot (2, a, c, g,)	<b>Kasselerlachs</b> angerichtet auf Erbsen/ Kartoffelpüree, dazu Weinsauerkraut (2, 3, a, i, l)  <b>„Westfälischer Schweinepfeffer“</b> mit Kartoffel / Möhrenstampf, Schweinefleisch in einer 3-Pfeffermarinade, geschmort mit Zwiebeln und Kräutern, Salat mit Hausmacher Dressing (a, g, j, l)	<b>Natur gebratenes Seelachsfilet</b> angerichtet auf Tagliatelle in einer Zucchini/Orangenpfeffersauce, dazu Salat mit Italiendressing (2,3,4,a,c,g,)	<b>Pfirsichquarkspeise</b> (1, g)
<b>Dienstag</b>	<b>Nudelaufauf „Florenz“</b> mit Hackfleisch, Blattspinat und Tomatenwürfel in einer feinen Marinade mit Reibekäse gratiniert (a, c, g)	<b>Gegrillte Hähnchenschenkel</b> im Grillsud, Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln (a, l)  <b>Kasselerlachs</b> angerichtet auf Erbsen/ Kartoffelpüree, dazu Weinsauerkraut (2, 3, a, i, l)	<b>Salatkomposition</b> mit gegrilltem Seelachs und Aioli -Dipp, dazu Fladenbrot, unter Verwendung von Knoblauch (a, g, i,)	<b>Schokoladenpudding mit Vanillesauce</b> (1, g)  <b>Pfirsichquarkspeise</b> (1,g)
<b>Mittwoch</b>	<b>Tagliatelle mit Ruccula</b> in einer Champignon/Walnuss-sauce und frischen Kräutern, vegetarisch (2,4,a,e,g)	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> belegt mit Julienne- Gemüse dazu eine Kräutersauce, Reis oder Petersilienkartoffeln (a, d, g, l)	<b>Schnitzel „Cordon bleu“</b> gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Sauce „Hollandaise“, Salatgarnitur, Bratkartoffeln oder Pommes frites (2, 3, g, l)	<b>Fruchtgrütze mit Vanillesauce</b> (1, g)
<b>Donnerstag</b>	<b>„Tom Kha Gai“</b> Thailändisch Hühnersuppe mit Kokosmilch, Koriander, bunten Gemüsestreifen, feurig scharf, mit Duftreis als Einlage (f, i)	<b>Paniertes Schnitzel</b> vom Schweinelachs mit feurigem Puszta Dip, dazu Steakhouse Pommes oder Bratkartoffeln, Salatgarnitur (3, 9, a, g)	<b>„Original-Rindersauerbraten“</b> dazu Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln oder Klöße (3, a, i, l)	<b>Ananasgelee mit Vanillesauce</b> (1, g)
<b>Freitag</b>	<b>Deftiges Bauernfrühstück</b> mit Gewürzgurke (3, 9, c, l)	<b>Gebratene Putenbruststreifen</b> in einer Ananas - Mango- Gemüsepfanne mit Wokgemüse, Kokosmilch & Basmatireis (2, a, c, f, g, i)	<b>Forelle aus dem Ofen</b> dazu glacierte Kartoffeln, Zitronensauce und Gurkensalat (a, c, g, j, l)	<b>Apfelmus mit Vanillesauce</b> (3, g)
<p>Unsere Empfehlung: „Gesund durch Salat“ Ihren Salat können Sie sich täglich aus unserem Salatbüfett zusammenstellen. Kleine Schale 2,80 € Große Schale 3,70 €</p>				