

Menükarte Winter I vom 30.01.2012 – 05.02.2012

Menü 1	Menü 2 Kein Schweinefleisch	Menü 3 Fleischfrei / Vegetarisch	Menü 4 Altersgerechte, über den Garpunkt weichgarte Gerichte
Montag			
Pochiertes Rinderhüftsteak auf sautierten Wurzelgemüse mit Kartoffeln, Meerrettich-velouté und einer Velouté mit Frankfurter grünen Kräutern.	Geschmorte, französische Maishähnchenkeule Marengo Mit gebratenen Champignons, Tomatenconfit und hausgemachter Polenta.	Penne all'arrabiata Penne Nudeln mit sautiertem Italienischem Gemüse in einer pikanten Tomaten-Chili-Sauce.	Bratwurst an Karotten – Kohlrabigemüse Mit Brätlinge und Pfeffersauce.
Dienstag			
Gebratenes Schweinekotelett mit Thymian parfümiert Auf Rahmsauerkraut mit feinen Schupfnudeln.	Hausgemachtes Rindergulasch unter der Focacciakruste Serviert mit gemischten Salat und Kartoffelpüree.	Käse Spätzle Feine Spätzle aus dem Ofen mit Käse, geschmolzenen Zwiebeln. Serviert mit gemischten Salat.	Geschmorte Hähnchenkeule Mit Petersilienkartoffeln, Paprikasauce und Paprikagemüse.
Mittwoch			
Hausgemachte Lasagne al Forno Geschichtete Teigplatten mit Bolognaise aus Rindfleisch und Parmatomen. Serviert mit Salat.	Geschnetzeltes von der Putenbrust Züricher Art mit Champignons-Rahmsauce und hausgemachten Rösti	Gemüsestrudel Selbstgefertigter Strudelteig gefüllt mit saisonalen Gemüse und Kartoffeln auf einer Tomaten-Basilikumsauce.	Kasseler auf Rahmsauerkraut Mit Kartoffelpüree und Zwiebelsauce.1)
Donnerstag			
Falscher Hase im Strudelteig Gefüllter Hackbraten mit frischen Kräutern und Ei. Mit Vichy – Karotten und Kartoffelgratin.	Pichelsteiner Gemüseeintopf Mit pochierem Rindfleisch, winterlichen Kohl und Wurzelgemüse. Mit Majoran und Petersilie abgeschmeckt.	Gebratene Paprika Gefüllt mit feinem Ratatouille-Gemüse, Couscous und Kartoffeln. Serviert auf einer Pimentosauce.	Frikadelle an Wirsinggemüse Mit Bratkartoffeln und Rahmsauce.
Freitag			
Lachsfilet unter der Meerrettichkruste Auf Basilikumvelouté mit feinen Bandnudeln	Lammragout mit Ratatouille-Gemüse Serviert mit Couscous.	Indisches Reisgericht Abgeschmeckt mit Kokosmilch und indischen Gewürzen. Serviert mit gemischten Salat.	Pochierter Lachs auf Wurzelgemüse Mit Zitronensauce, Kartoffeln und gemischten Salat.
Samstag			
Erbsensuppe mit Kasselerwürfel 1)	Erbsensuppe	Erbsensuppe	Linseneintopf
Sonntag			
Neuer Rheinischer Sauerbraten Argentinisches Hüftsteak mariniert in feinem Balsamicoessig, Wurzelgemüse und Thymian mit Brätlinge und Rotkraut.	Neuer Rheinischer Sauerbraten Argentinisches Hüftsteak mariniert in feinem Balsamicoessig, Wurzelgemüse und Thymian mit Brätlinge und Rotkraut.	Brüsseler Waffeln von geriebenen Kartoffeln Reibekuchen in Form der Brüsseler Waffel mit Apfelconfit und gemischten Salat.	Rinderschmorbraten in der Rotweinsauce Mit Rotkohl und Kartoffelpüree.

1)Nitrit Pökelsalz



Menükarte Winter II vom 06.02.2012- 12.01.2012

Menü 1

Menü 2

Kein Schweinefleisch

Menü 3

Fleischfrei / Vegetarisch

Menü 4

Altersgerechte, über den Garpunkt weichgegarnte Gerichte

Montag

Gratinierte Maultaschen

Hausgemachte Maultaschen in einer feinen Gorgonzolasauce mit frischen Brokkoli.

Sautierte Hähnchenbrustwürfel in Pimentosauce

Mit Paprikagemüse und gebratenen Kartoffelecken.

Plätzchen von Steckrüben, Kürbis und Kartoffeln

Mit Zucchini-Apfel – Paprika Gemüse.

Geschmorter Grünkohl mit Kartoffeln und Mettwurstchen

1)

Dienstag

Feines Hähnchenragout unter der Blätterteighaube

Hähnchenragout in einer Tomatencremesauce unter einer Haube aus selbstgefertigten Blätterteig. Serviert mit Kartoffelpüree und Wintergemüse

Ragout vom Hirsch

Mit glacierten Apfelspalten, Preiselbeeren und Kartoffel-Lauch-Püree.

Zwiebelkuchen

Mit gemischtem Salat und Grüner Kräutersauce.

Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch

Geschmort in einer Tomatensauce mit Kartoffeln und Salat.

Mittwoch

Saltimbocca

Schweinerückensteak mit Salbeipesto bestrichen und mit Parmaschinken ummantelt. 1)

Ragù alla Bolognese

Bolognese aus Rindfleisch und Parmatomen. Serviert mit frischer Parppadelle.

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe.

Gebratener Leberkäse

Mit Pilzen in Rahmsauce und Kartoffelpüree.1)

Donnerstag

Piccata vom Schweinefilet

Schweineschnitzel in Weißwein mariniert, mit Makkaroni, Weißweinsauce und Tomaten-Zucchini-Gemüse.

Geschmorte Entenkeule auf Rahmwirsing

Serviert mit Pillekuchen.

Auberginen – Zuchiniauflauf

Mit scharfer Tomatensauce, Kartoffeln und Tomaten.

Hühnerfrikassee

Mit Weißweinsauce, Reis und Salat.

Freitag

Gebratenes Hokifilet auf feinen Gemüsejullienne

Mit Limonenvelouté und Reis.

Französische Maishähnchenbrust mit Kräutern gebraten

Auf Linsengemüse und Balsamicojus. Serviert mit Lauch-Kartoffelpüree

Spanischer Blechkuchen

Hefekuchen mit Spinat, Tomaten, Rosinen und Cashewkerne.

Heringsstipp „Hausfrauen Art“

Mit Kartoffeln und gemischtem Salat.

Samstag

Berliner Kartoffelsuppe mit Croutons und Mettwurstchen.1)

Berliner Kartoffelsuppe mit Croutons und Rindfleisch

Berliner Kartoffelsuppe mit Croutons

Möhreneintopf mit Rindfleisch

Sonntag

Boeuf sauté Stroganoff

Rindergeschnetzeltes mit Champignons, Gewürzgurken und Roter Beete. Abgeschmeckt mit feinem Schmand serviert mit Spätzle

Boeuf sauté Stroganoff

Rindergeschnetzeltes mit Champignons, Gewürzgurken und Roter Beete. Abgeschmeckt mit feinem Schmand serviert mit Spätzle

Ofenkartoffeln auf Pilzragout

Ofen-Kartoffeln mit frischen Kräutern und Olivenöl gegart.

Rinderroulade

Rinderroulade gefüllt mit einer feinen Farce aus Kalbfleisch Zwiebeln und Gurke. Serviert mit Blumenkohl – Möhrengemüse.

1) Nitrit Pökelsalz

