

Vorbestellungen bitte einen Tag im Voraus!
 Dienstag bis Freitag steht die Ware dann von 10.30 Uhr bis 14.00 Uhr in der Küche zur Abholung bereit!

Montag, 17. Januar 2022

Kräftige Rindfleischsuppe mit Gemüse und Nudeln

Dienstag, 18. Januar 2022

1. Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln in Soße, Reis und Krautsalat, Milchreis mit Zimt u. Zucker € 7,45
2. Vegetarische Gemüsepfanne (Zucchini, Tomaten, Zuckerschoten) mit Schupfnudeln, Milchreis m. Zimt u. Zucker € 6,85

Außerdem: Winterliche Gemüsesuppe mit Bratwurstscheiben

Mittwoch, 19. Januar 2022

1. Kräuterputenbraten aus der Oberkeule mit Rotkohl und Salzkartoffeln, Philadelphia Creme € 7,25
2. Kasseler Bauch mit Steckrübenmus, Salzkartoffeln, Philadelphia Creme € 7,25

Außerdem: Serbisches Reisfleisch

Donnerstag, 20. Januar 2022

1. Leichte Lachslasagne mit Spinat und frischem Salat, Beeren Creme € 7,95
2. Kohlroulade gefüllt mit Hackfleisch mit geschmortem Kohl und Salzkartoffeln, Beeren Creme € 6,85

Außerdem: Wirsing Eintopf mit Kasseler

Freitag, 21. Januar 2022

Boeuf Bourguignon (Rinderbraten m. Schalotten, Möhren, Champignons), Bandnudeln, Rote Beete Salat, Schaumkuss Dessert € 8,45

Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!

Schweinefilet in Currysauce

Zutaten für 6 Personen:

1 kg Schweinefilet
3 EL mittelscharfer Senf
20 dünne Scheiben Speck
1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt.
350 g Crème fraîche
450 g Schlagsahne
4 TL Currypulver
30 g Tomatenmark
Zucker, Pfeffer, Salz
Etwas Öl zum Einfetten der Form



Zubereitung:

Schweinefilet in 2-3 cm dicke Medaillons schneiden und mit Pfeffer und Salz würzen. Jedes Medaillon dünn mit Senf bestreichen, mit einer Scheibe Bacon Speck umwickeln und in eine Auflaufform legen.

Die Schlagsahne mit der Crème fraîche, dem Tomatenmark und dem Curry verrühren. Die gehackte Petersilie unterheben. Etwas Petersilie zum garnieren zurücklassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Mischung über die Medaillons geben und im vorgeheizten Ofen (Umluft ca. 160°, E-Herd ca. 180°) ca. 20 – 25 Minuten garen. Mit Petersilie garnieren.

Dazu schmeckt frisches Baguette oder Bandnudeln.

Wir wünschen Guten Appetit!