

ab 10.30 Uhr

Tel. 04181 87 37 oder
info@stadtschlachterei-wiese.de

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, 31. Januar 2022

Erbsensuppe

Dienstag, 1. Februar 2022

1. Krustobraten vom Schweinenacken mit Erbsen-Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Waldmeistercreme

€ 7,25

2. Deftige Grützwurst mit Bratkartoffeln und Apfelmus, Waldmeister Creme

€ 6,95

Außerdem: Klare Pastinaken-Möhren-Suppe (vegetarisch)**Mittwoch, 2. Februar 2022**

1. Kleine Schnitzelchen mit dicken weißen Bohnen in heller Soße und Salzkartoffeln, Grießflammerie

€ 7,45

2. Puten-Paprika-Gulasch mit Bandnudeln und Gurkensalat, Grießflammerie

€ 7,45

Außerdem: Kürbiscremesuppe mit Kasseler**Donnerstag, 3. Februar 2022**

1. Gebratenes Fischfilet auf Spitzkohlgemüse in Senfsoße, Salzkartoffeln, Apfelgrütze

€ 8,45

2. Kaiserschmarrn (edler gezupfter Pfannkuchen) mit Mandeln und Rosinen, Apfelgrütze

€ 6,95

Außerdem: Fliederbeersuppe mit Grießklößchen**Freitag, 4. Februar 2022**

Kasseler-Roulade gefüllt mit Sauerkraut) mit Salzkartoffeln und frischem Salat, Apfelstrudel mit Vanillesoße

€ 7,45

Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!

Putengeschnetzeltes in Senf-Rucola Sauce

Zutaten für 4 Personen:

4 Putenschnitzel
4 EL Rapsöl
200 g Rucola
400 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
2 EL süßer Senf



Zubereitung:

Die Putenschnitzel in Streifen schneiden, salzen und pfeffern und in heißem Öl anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Jetzt die Gemüsebrühe in die Pfanne geben und aufkochen lassen, Sahne dazugeben und bei leichter Hitze etwas köcheln lassen. Dabei den Rucola verlesen und ggf. einmal durchschneiden. Den Senf in die Sauce einrühren und den Rucola unterheben.

Jetzt die angebratenen Schnitzelstreifen wieder in die Pfanne geben, abschmecken und ggf. noch nachwürzen.

Dazu schmecken z. B. Wildreis, Spätzle oder Baguette und ein frischer grüner Salat.

Wir wünschen Guten Appetit!