

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, 7. Februar 2022

Hühnersuppe mit Gemüse und Nudeln

Dienstag, 8. Februar 2022

1. Lasagne „Bolognese“, Nudelplatten mit Hackfleischsoße und frischem Salat, Rote Grütze mit Vanillesoße
€ 7,25
2. „Bauernfrühstück“, Bratkartoffeln mit Schinken und Ei, Gewürzgürkchen, Rote Grütze mit Vanillesoße
€ 6,45

Außerdem: Graupensuppe nach „Omas Art“

Mittwoch, 9. Februar 2022

1. Mit Hackfleisch gefüllte Paprika mit Tomaten-Paprika-Gemüse und Reis, Mango Creme
€ 7,45
2. Kasseler „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken, Sauerkraut und Kartoffelstampf, Mango Creme
€ 7,45

Außerdem: Borschtsch (Rote-Beete-Suppe)

Donnerstag, 10. Februar 2022

1. Pannfisch auf Kräuter-Kohlrabi mit Salzkartoffeln, Schokoladenpudding
€ 8,45
2. Geschmorte Schweinebäckchen mit Rotkohl und Salzkartoffeln, Schokoladenpudding
€ 7,25

Außerdem: Rote Linsensuppe mit Aprikosen

Freitag, 11. Februar 2022

Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Knöpfle (Eierspätzle), Eierlikör Creme

€ 7,65

Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!

Apple Crumble

Zutaten für 4 Personen:

500 g geschälte Äpfel
100 g Butter
100 g Zucker
175 g Mehl
Zimt
Zitronensaft



Zubereitung:

Äpfel schälen und in Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und in eine gefettete Auflaufform geben.

Butter, Mehl, Zucker und je nach Geschmack auch mehr oder weniger Zimt in eine Schüssel geben und vermengen, so dass ein schöner Streuselteig entsteht.

Diesen Streuselteig jetzt auf den Äpfeln verteilen und alles im vorgeheizten Ofen bei 180 g ca. 30 Minuten backen.

Warm servieren!

Dazu schmeckt Vanilleeis mit Schlagsahne oder Vanillesoße!

Wir wünschen Guten Appetit!