

**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, 14. Februar 2022

Kartoffelsuppe

## Dienstag, 15. Februar 2022

1. Frische Bratwurst mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln,  
 Apfelmus Creme

€ 6,85

2. Prager Schinken mit Leipziger Allerlei und Kartoffelstampf,  
 Apfelmus Creme

€ 7,25

Außerdem: Minestrone

## Mittwoch, 16. Februar 2022

1. Frankfurter Rippchen mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Rote  
 Grütze mit Vanillesoße

€ 7,45

2. Putensteak auf Lauch-Tomaten-Gemüse, Gorgonzolasauce und  
 Gnocchis, Rote Grütze mit Vanillesoße

€ 7,45

Außerdem: Pizzasuppe

## Donnerstag, 17. Februar 2022

1. Gedünstetes Fischfilet auf Kürbisrisotto mit Gurkensalat,  
 Preiselbeer Mousse

€ 8,45

2. Putenoberkeulenbraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln,  
 Preiselbeer Mousse

€ 7,25

Außerdem: Lammeintopf mit Wirsing

## Freitag, 18. Februar 2022

Schweinefilet in Champignonsoße mit Kartoffelgratin  
 und Brokkoli, Raffaello Creme

€ 7,95

**Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!**

# Paprika- Hackfleischpfanne mit Reis

## Zutaten für 4 Personen:

500g Rinderhackfleisch  
Salz und Pfeffer  
Paprikapulver  
500g Paprika, rot, gelb, grün (klein geschnitten)  
300g Reis (roh)  
100g Tomatenmark  
500g passierte Tomaten  
500ml Gemüsebrühe  
Curryketchup



## Zubereitung:

Die Paprika waschen, halbieren und entkernen. In Würfel schneiden.

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen.

Das Hackfleisch in einer Pfanne ohne Fettzugabe das Hackfleisch anbraten. Gewürfelte Paprika hinzugeben und kurz mitbraten. Den ungekochten Reis unterheben.

Tomatenmark dazugeben und kurz anschwitzen. Die passierten Tomaten und die Brühe dazugeben und alles zum Kochen bringen.

Ca. 20-25 Min. köcheln lassen. Der Reis sollte durchgegart sein.

Eventuell mit etwas Curryketchup abschmecken.

Dazu schmeckt ein frischer Salat!

*Wir wünschen Guten Appetit!*