

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, 12. Februar 2024

Linsensuppe

Dienstag, 13. Februar 2024

1. Ofenkartoffel mit gebratenen Entenbruststreifen, Soure Creme und frischem Salat, Mandarinenquark

€ 8,95

2. Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ in Soße, mit Zwiebeln, Reis und Krautsalat, Mandarinenquark

€ 8,65

Außerdem: Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch

Mittwoch, 14. Februar 2024

1. Gefüllte Zucchini mit Hack und Feta, Tomatensoße und Reis, Griechischer Joghurt mit Honig

€ 8,45

2. Hüttennudeln: Maccaroni mit Zucchini, Speck, Paprika und Leberkäse in Sahnesoße, Griechischer Joghurt mit Honig

€ 8,45

Außerdem: Klare Gemüsesuppe mit Kasseler

Donnerstag, 15. Februar 2024

1. Gedünstetes Fischfilet mit Spinat und Gorgonzolasoße, dazu Salzkartoffeln, Schokoladenpudding

€ 8,65

2. Gebratene Hähnchenbrust mit Champignonsoße und Bandnudeln, Schokoladenpudding

€ 8,65

Außerdem: Rosenkohleintopf mit Kohlwurst

Freitag, 16. Februar 2024

Kasseler Hawaii, Kasseler mit Ananas und Käse überbacken, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree, Pfirsichtiramisu

€ 8,65

Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!

(Änderungen vorbehalten!)

Kasselerpfanne mit grünen Bohnen

Zutaten für 4 Personen:

400 g	Kasseler (mager)
40 g	Speck
6	mittelgroße Zwiebeln
500 g	grüne Bohnen, frisch oder TK
4-6	mittelgroße Kartoffeln
400 ml	Gemüsebrühe
200 g	Kräuterschmelzkäse
6 EL	Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Bohnenkraut (frisch gehackt oder getrocknet)



Zubereitung:

Das Kasselerfleisch in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden und in der Hälfte des Olivenöls scharf anbraten. Die Zwiebeln putzen, würfeln und 4 davon zu dem Fleisch geben. Alles zusammen schmoren, bis die Zwiebeln eine bräunliche Färbung bekommen, jetzt etwa 300 ml Brühe zum Kasseler geben und alles mit leichter Hitze köcheln lassen.

Zwischenzeitlich den Speck in kleine Würfel schneiden und mit dem restlichen Olivenöl in einem weiteren Topf auslassen. Die restlichen Zwiebelwürfel zugeben und glasig werden lassen. Jetzt die Bohnen hinzugeben und mehrfach wenden. Bohnenkraut, Salz und reichlich Pfeffer hinzufügen. Mit der restlichen Brühe aufkochen und weiter köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Streifen schneiden und zum Kasseler geben, weiter köcheln lassen. Nach ca. 15 Minuten den Schmelzkäse unter das Fleisch haben und zum Schluss die fertigen Bohnen hinzufügen.

Abschmecken und heiß servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!