

ab 10.30 Uhr

Tel. 04181 87 37 oder
info@stadtschlachtereiwiese.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, 13. Mai 2024

Kartoffelsuppe

Dienstag, 14. Mai 2024

1. Tortilla (Spanischer Kartoffelauflauf mit Gemüse) mit Tomaten-Gurkensalat, Rhabarbercreme € 7,95
2. Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons in Rahmsoße und Spätzle, Rhabarbercreme € 8,25

Außerdem: Griechische Hühnersuppe mit Zitrone**Mittwoch, 15. Mai 2024**

1. Frischer Heidespargel mit rohen Schinkenwürfeln, zerlassener Butter, Salzkartoffeln, Griechischer Joghurt mit Honig € 9,85
2. Pastizio (griechischer Nudelauflauf), Maccaroni mit würziger Hackfleischsoße, Bechamelsoße und Gurkensalat, Griechischer Joghurt mit Honig € 8,65

Außerdem: Spargel-Kartoffel-Eintopf (vegetarisch)**Donnerstag, 16. Mai 2024**

1. Matjesfilet „Hausfrauen Art“ in Sahne-Apfel-Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln, Birne Helene € 9,25
2. Kohlrabischnitzel mit Kräutersoße mit glasierten Möhren und Salzkartoffeln, Birne Helene € 8,25

Außerdem: Spargelfrikassee**Freitag, 17. Mai 2024**

Putenoberkeulenbraten mit Kräuterbrät, dazu Brokkoli und Kroketten, Eierlikörcreme

€ 8,65

Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!
 (Änderungen vorbehalten!)

Cordon Bleu vom Spargel

Zutaten für 4 Personen:

16 Stangen weißen Spargel
4 große Scheiben Käse (z. B. Gouda)
4 große Scheiben Kochschinken
Salz
1 Teel. Zucker
Mehl zum panieren
2-3 Eier
Paniermehl
Öl zum Braten



Zubereitung:

Spargel schälen und in Salzwasser mit dem Zucker und etwas Salz bissfest garen, nicht weich werden lassen!

Aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen. Jeweils 4 Stangen Spargel mit einer großen Scheibe Käse umwickeln, den Kochschinken im nächsten Schritt um den Käse wickeln.

Die Eier verquirlen. Jetzt die Spargelröllchen zuerst in Mehl, dann in dem verquirlten Ei und zum Schluss in Paniermehl wenden.

Das Öl in ausreichender Menge (nicht zu sparsam sein) in der Pfanne erhitzen und die Spargelpäckchen darin von allen Seiten goldbraun braten.

Dazu passen Salzkartoffel oder auch Pellkartoffeln und ein frischer Salat!

Wir wünschen Guten Appetit!