

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, 3. Juni 2024

Hühnersuppe mit Gemüse und Nudeln

### Dienstag, 4. Juni 2024

1. Mit Hackfleisch und Schafskäse gefüllte Zucchini mit Reis und Tomatensoße, Johannisbeerquark € 8,25
2. Kasseler Rückenbraten mit Spitzkohl in Rahm und Salzkartoffeln, Johannisbeerquark € 8,45

Außerdem: Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

### Mittwoch, 5. Juni 2024

1. Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut und Speck in Sahnesoße, Weiße Schokoladenmousse € 8,25
2. Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Perlzwiebeln, Gürkchen und Spätzle, Weiße Schokoladenmousse € 9,25

Außerdem: Blumenkohlcremesüppchen

### Donnerstag, 6. Juni 2024

1. Brathering mit Bratkartoffeln und Gurken-Schmand-Salat, Vanillecreme mit Rhabarber € 8,65
2. Spargelfrikassee mit Fleischklößchen und Salzkartoffeln, Vanillecreme mit Rhabarber € 9,45

Außerdem: Spargel-Kartoffeleintopf (vegetarisch)

### Freitag, 7. Juni 2024

Delikater Sauerbraten vom Rind mit grünen Bohnen und Kartoffelknödel, Raffaello Creme

€ 9,65

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

**(Änderungen vorbehalten!)**

# Bunter Spargelauf

## Zutaten für 4- 6 Personen:

1 kg	weißen Spargel
1 kg	grünen Spargel
1 kg	Kartoffeln
250 g	gekochten Schinken
500 ml	Kochsahne
400 g	Kräuterfrischkäse
Salz, Pfeffer	
frischen Schnittlauch	
400 g	geriebenen Käse



## **Zubereitung:**

Spargel schälen und die Enden abschneiden. Beim grünen Spargel muss meistens nur das untere Drittel geschält werden. Kartoffeln schälen und würfeln. Den Spargel und die Kartoffeln in kochendem Salzwasser kurz köcheln lassen (maximal 5 – 6 Minuten, es soll noch gut fest sein).

Den Kochschinken klein schneiden.

Die Sahne mit dem Frischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln mit den Spargelstangen und dem Schinken in eine Auflaufform geben und mit der Frischkäse-Sahne-Mischung übergießen und gut mit geriebenem Käse bedecken.

Jetzt im vorgeheizten Backofen bei ca. 180° Ober- und Unterhitze für etwa 30 Minuten backen. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, etwas geschnitten, frischen Schnittlauch drüber geben und servieren.

Tipp: Die Kartoffeln können auch gegen Gnocchi oder Tortellini ausgetauscht werden.

***Wir wünschen Guten Appetit!***