

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, 17. Juni 2024

Klare Rindfleischsuppe mit Gemüse und Nudeln

## Dienstag, 18. Juni 2024

1. Moussaka (Griechischer Auberginen-Hackauflauf) mit frischem Salat, Rhabarbercreme € 8,25
2. Schaschlikpfanne mit Speck, Paprika, Zwiebeln und Reis, dazu frischer Salat, Rhabarbercreme € 8,45

Außerdem: Minestrone

## Mittwoch, 19. Juni 2024

1. Gebratene Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Gorgonzolasoße, Gnocchi, Stracciatellamousse € 8,65
2. Vegetarische Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Zuckererbsenschoten, Tomaten und Schupfnudeln, Stracciatellamousse € 8,45

Außerdem: Bunte Spargel-Kartoffelsuppe (vegetarisch)

## Donnerstag, 20. Juni 2024

1. Gedünstetes Fischfilet in DillrahmsöÙe mit Erbsen und Salzkartoffeln, Beerencreme € 9,45
2. Frischer Heidespargel mit kleinen Schnitzelchen, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln, Beerencreme € 9,95

Außerdem: Möhren-Orangensuppe

## Freitag, 21. Juni 2024

Boeuf Bourguignon (Rinderbraten mit Schalotten, Möhren und Champignons), dazu Knödel und Rote-Bete-Salat, Cappuccino Creme € 9,65

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

# Brotsalat mit grünem Spargel

## Zutaten für 4 Personen:

200 g Ciabatta  
2 Knoblauchzehen  
600 g grünen Spargel  
600 g Kirschtomaten  
1 Scharlotte  
80 g Parmesan gehobelt  
6 Stiele Basilikum

### Vinaigrette:

4 EL Rotweinessig  
Salz und Pfeffer  
1 TL Zucker  
10 EL Olivenöl

## Zubereitung:

Das Brot in dünne Scheiben schneiden und auf ein Rost legen. Im heißen Ofen bei ca. 200° Umluft ca. 3 bis 4 Minuten hellbraun rösten. Die Knoblauchzehen halbieren und das knusprige Brot von beiden Seiten mit dem Knoblauch einreiben.

Den Spargel waschen, das untere Drittel ggf. schälen und die Enden abschneiden. Jetzt die Spargelstangen schräg in 3 cm lange Stücke schneiden und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten leicht bissfest garen. In ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken.

Tomaten waschen und halbieren.

Essig mit 3 – 4 EL Wasser, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Nach und nach das Öl unterrühren.

Basilikumblätter grob zupfen.

Den Spargel und die Tomaten mit der Vinaigrette mischen und kurz ziehen lassen. Brot und Basilikum untermischen und kurz ziehen lassen. Zum Schluss den Salat mit dem gehobelten Parmesan bestreuen und servieren.

Eignet sich hervorragend als Beilage zu Kurzgebratenem oder zum Grillen!

***Wir wünschen guten Appetit!***