

ab 10.30 Uhr

Tel. 04181 87 37 oder
info@stadtschlachterei-wiese.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, 1. Juli 2024

Bunter Bohneneintopf

Dienstag, 2. Juli 2024

1. Rinderrahmgulasch mit Champignons, Paprika und Spiralnudeln, frischer Salat, Eierlikörcreme € 9,75
2. Raviolipfanne (vegetarisch) mit Oliven, Kapern, Tomaten und Parmesan, Eierlikörcreme € 8,25

Außerdem: Kohlrabieintopf**Mittwoch, 3. Juli 2024**

1. Kleine Schnitzelchen mit Spitzkohl in Rahm und Salzkartoffeln, Grießflammerie mit Fruchtmark € 8,65
2. Königsberger Klopse (Hackbällchen in Kapernsoße) mit Reis, Rote Bete Salat, Grießflammerie mit Fruchtmark € 8,85

Außerdem: Spargelcremesuppe**Donnerstag, 4. Juli 2024**

1. Gedünstetes Lachssteak an Kräutersauce mit Bandnudeln und Gurkensalat, Kirschgrütze mit Sahnetopping € 9,65
2. Penne Pesto mit Kirschtomaten, Zucchiniestreifen und Parmesan, Kirschgrütze mit Sahnetopping € 8,25

Außerdem: Brokkolirahmsuppe**Freitag, 5. Juli 2024**

Backhändl mit sommerlichem Kartoffelsalat und gemischtem Salat, Schokoladenpudding mit Vanillesauce € 9,45

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

Sommerliche Minestrone

Zutaten für 4-6 Portionen:

3 Knoblauchzehen
3 große Zwiebel
1 große Zucchini
2 große Möhren
60 g durchwachsenen, gewürfelten Speck
2 EL Olivenöl
3 EL Tomatenmark
1,2 l Gemüsebrühe
1 Dose gehackte Tomaten
1 Dose weiße Bohnen
200 g grüne Bohnen
100 g Parmesanrinde
100 g Spaghetti, in kleine Stücke gebrochen
Salz, Pfeffer, italienische Kräuter



Zubereitung:

Das Gemüse putzen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, die Möhren und die Zucchini in kleine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und den gewürfelten Speck darin kurz anbraten, Knoblauch und Zwiebeln dazugeben und ebenfalls andünsten. Nach und nach zuerst die Möhren, dann die grünen Bohnen und die Zucchini hinzugeben. Die Hitze reduzieren und alles zusammen für ca. 10 – 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren dünsten.

Gemüsebrühe, gehackte Tomaten, Tomatenmark und die Parmesanrinde im Stück (!) hinzugeben. Jetzt ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Zucchini, weiße Bohnen, Kräuter und die Spaghetti zugeben und nochmal 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Käserinde entfernen.

Mit frischem, geriebenen Parmesan servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!