



Mittags-Menüs ab 10.30 Uhr

Tel. 04181 87 37 oder
info@stadtschlachtereiwiese.de

Unsere Öffnungszeiten:
Montag – geschlossen
Dienstag -Freitag 7:30 – 18.00 Uhr
Samstag 7:00 – 12:00 Uhr

Montag - Ruhetag

Dienstag, 28. April 2026

Crustobraten vom Schwein, Bohnen mit Speck und
Salzkartoffeln, Mousse au Chocolat

€ 8,95

Außerdem: Selleriesüppchen

Mittwoch, 29. April 2026

Hähnchenbrust „Natur“ mit fruchtiger Currysoße
und Basmatireis, Zitronenmousse

€ 8,95

Außerdem: Rote Linsensuppe mit Aprikose

Donnerstag, 30. April 2026

Paniertes Fischfilet mit buntem Kartoffelsalat und
Gurkensalat, Karamellpudding

€ 9,75

Außerdem: Blumenkohlcremesüppchen

Freitag, 1. Mai 2026

Feiertag – wir haben geschlossen!

Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!

(Änderungen vorbehalten!)

**Liebe Kunden, personalbedingt ist es uns aktuell leider nicht möglich,
täglich mehr als ein Menü und unser Außerdem-Gericht anzubieten.**

Probieren Sie alternativ unsere küchenfertigen Produkte.

Spargellasagne

Zutaten für 4 Personen:

500 g	weißer Spargel
500 g	grüner Spargel
Butter	
ca. 25	Lasagneplatten ohne Vorkochen
200 g	Kernschinken, dünn geschnitten oder Schinkenspeck
4 EL	Mehl
4 EL	Butter
500 ml	Brühe (Spargelkochwasser)
500 ml	Milch
2 EL	Crème fraîche
160 g	frisch geriebenen Parmesan
6 EL	geriebenen Mozzarella
Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat	



Zubereitung:

Den Spargel waschen und schälen. Der weiße Spargel muss ganz geschält werden, der grüne Spargel nur im unteren Drittel. Die Enden abschneiden und mit dem Spargelschalen ins gesalzene Kochwasser geben und aufkochen. Jetzt die Spargelstangen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Spitzen beiseite geben.

Die Spargelschale und die Spargelenden aus dem Kochwasser nehmen und jetzt die Spargelscheiben mit etwas Butter und Zucker in das schon genutzte Kochwasser geben. Erst den weißen Spargel, ein paar Minuten den grünen Spargel und zum Schluss die Spargelspitzen hineingeben. Spargel bissfest garen, abgießen und den Spargelsud auffangen. Spargel zur Seite stellen.

Für die Béchamelsosse die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl dazugeben und anschwitzen. Mit der Spargelsud ablöschen und kräftig mit dem Schneebesen glattrühren. Jetzt die Milch hinzugeben, sämig köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken. Etwa die Hälfte des geriebenen Parmesans und die Crème fraîche unterrühren.

Den Schinken in feine Streifen schneiden.

In eine Auflaufform zuerst etwas von der Béchamelsosse auf dem Boden verteilen, die erste Schicht Lasagneblätter einlegen und wieder Béchamelsosse draufgeben. Jetzt Spargelstücke und Schinken darauf verteilen mit Lasagneblättern abdecken. Das Ganze wiederholen bis nur noch Béchamelsosse übrig ist (2 bis 3 Mal). Diese auf der letzten Schicht Lasagneblätter verteilen, mit dem restlichen Parmesan und dem geriebenen Mozzarella bestreuen.

Den Ofen auf 180° vorheizen und das Gericht auf der untersten Schiene mit Alufolie bedeckt etwas 30 Minuten backen. Die Alufolie abnehmen und noch weitere 20 – 25 Minuten backen, bis alles schön goldbraun ist.

Wir wünschen Guten Appetit!