



MITTAGESSEN
Mittwoch, 12. März 2025
Matarani / Peru

VORSPEISEN
Früchte Smoothie „Tropicana“

Truthahnschinken-Wrap mit Salsa Verde Dip

SALAT
Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit gbackenem Griessknödel

Stangensellerie-Birnen Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Seelachsfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geröstete Kalbsleberstreifen
Zwiebelsauce, Thymian Gemüse, Polentastrudel

„Aus der Mannschaftsküche“
Gebackener Käse-Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat

DESSERTS
Milchreispudding mit Roten Früchten und Zimt

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Truthahnschinken-Wrap mit Salsa Verde Dip

Kraftbrühe mit gbackenem Griessknödel

Geröstete Kalbsleberstreifen
Zwiebelsauce, Thymian Gemüse, Polentastrudel

Milchreispudding mit Roten Früchten und Zimt

VEGETARISCHES MENÜ
Früchte Smoothie „Tropicana“

Stangensellerie-Birnen Kaltschale

Käse-Tortellini „Florentina“ mit Schmortomaten

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzergenossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €